



第 6 回 ワイルドブルーベリー レシピコンテスト

募集部門: パーカリー部門、デザート部門、料理部門

- 応募条件:**
1. 北米産ワイルドブルーベリーを十二分に活かした作品
(パーカリー/デザート部門のみワイルドブルーベリーの使用量がワイルドブルーベリーを含めた材料の総重量 20%以上であること。)
 2. 作品は未発表のもの
(今後発売予定のもの、或いは過去半年以内に新商品として発表したもの)
 3. 規定時間(パーカリー部門のみ前日の折り込み生地仕込み可)
デザート部門/料理部門 3 時間以内、パーカリー部門 6 時間以内
 4. 9 月 26 日の最終実技審査、10 月 5 日の表彰式(優秀賞/カナダ大使館受賞者のみ)に出席できる方。

応募資格: 経験年数・ジャンルを問わず、パン職人、洋・和菓子職人、料理人の方。
(複数の応募や他部門にまたがる応募も可能です)

応募方法: 応募用紙に必要事項を記入し、作品写真を添付して締切日までに下記宛にご郵送ください。
《応募先》 〒150-0002 東京都渋谷区渋谷 2-12-19 東建インターナショナルビル 9 階
(株)旭エージェンシー内「ワイルドブルーベリー レシピコンテスト」係

ふりがな	かわな もちしげ	性別	男 ・ 女	年齢	34 才
お名前	川名 望樹				
ふりがな	わ				
勤務先	みつ和ギンザ				
部署名	キッチン	役職名	アシスタントシェフ		
コンテストを知ったきっかけ	・DM ・ホームページ ・紹介(上司や同僚) ・新聞/雑誌(名称:専門料理) ・その他()				
コンテストに応募した理由	あまり馴染みのないワイルドブルーベリーへの興味心と味の良さから、新しい料理にチャレンジしてみたいと思い、応募しました。				
レシピのアピールポイント	ワイルドブルーベリーの持つ淡い紫色の鮮やかさと、ほのかな酸味とウズラの調和を楽しんで頂きたいです。				

〔部門〕 ○をつけて下さい。
ベーカリー部門 デザート部門 **料理部門**

〔作品名〕
Savage ~ウズラと供に

〔作品の大きさ〕
(長×幅×高)

〔ワイルドブルーベリー
配合量〕

〔作業時間〕
(前日作業時間) 時間+(当日作業時間)3 時間=(合計)3 時間

〔希望販売価格〕
約 ¥ 1,250



〔材料〕（4人分）			
ウズラ（ブルターニュ産）	2羽	シェリーピネガー	
メープルシロップ		クスクス	
ブラックペッパー		セルバチコ	
<ウズラ用クルート生地>		<ワイルドブルーベリーのチュイル>	
無塩バター	40g	ワイルドブルーベリーのジュ	35g
ピスタチオ	20g	オレンジ皮	すりおろし少々
パン粉	40g	無塩バター	40g
生姜	20g	粉糖	20g
ニンニク	2g	薄力粉	50g
パセリ	5g	ピスタチオ	10g
塩	0.2g	クリエドカカオ	5g
カレー粉	0.2g	ペカンナッツ	10g
ペカンナッツ（カナダ産）	10g	ドライワイルドブルーベリー	10g
<サツマ芋とブルーベリーのクロケット>		<ナン生地>	
サツマイモピューレ	100g	強力粉	150g
ジャガイモピューレ	50g	薄力粉	150g
バター	20g	水	165g
生クリーム	10g	ピュアオリーブオイル	10g
ワイルドブルーベリーコンフォチュール	20g	ヨーグルト	35g
卵	10g	グラニュー糖	5g
塩		塩	5g
		インスタントドライイースト	5g

〔作り方〕	
<ナン生地>	
ナン生地を作る。	
粉をふるう。	
① グラニュー糖、塩、ドライイーストを合わせ、ぬるま湯を加え混ぜておく。	
①にヨーグルト、オリーブオイル、粉を合わせ、5分ほどこね、1時間ほどねかせ、40gに成形して20分ほどベンチタイム。	
平らの丸形にして、200～220℃位のオーブンで焼く。	
<ワイルドブルーベリーのチュイル>	
ワイルドブルーベリーのジュに粉糖をふるい入れ、おろしたオレンジの皮少々、溶かしバターを加えよく混ぜ合わせ、ふるった粉を加え、オープンシートに薄く延ばし、ピスタチオ、クリエドカカオ、ペカンナッツ、ドライワイルドブルーベリーを散らし、180℃のオーブンで焼く。	

<ワイルドブルーベリーのジュ>

ワイルドブルーベリー(ホール)にグラニュー糖を 20g、ハチミツ 20g、白ワイン 20g 位加え、一煮立ちしたら、ふたをして、10 分蒸らして冷やす。

ウズラをおろし、胸肉に塩・コショウをして、クスクスを巻き、焼いて、薄くのばしたクルーノー生地をナッペしてオープンでこんがりと色をつける。

モモの部分は、リンゴのチップとグラニュー糖、紅茶で 3 分ほど燻製にかけ、油で揚げ、少しつめたメープルシロップ、ブラックペッパーをつけ、オープンで火を入れる。

<ワイルドブルーベリー味噌>

ワイルドブルーベリーのジュ 30g、クリームチーズ 5g、白味噌 5g、レモンジュをまぜる。

<サツマ芋とワイルドブルーベリーのクロケット>

サツマイモピューレとジャガイモピューレを合わせ、薄くのばし、ワイルドブルーベリーをハチミツ、砂糖、オレンジの皮のジュリエヌ、生姜のジュリエヌを加え、レモンジュを入れ、コンフィチュールを中につめて丸くし、パン粉をつけて油で揚げる。

<ワイルドブルーベリーソース>

ワイルドブルーベリーのジュにハチミツ、シェリービネガーに加え、少し煮詰め、塩、バターモンテして仕上げる。