



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の仕込み可)
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	まえかわ きんや		性別	男 ・ 女	年齢	31 才
お名前	前川 欽也					
ふりがな	かぶしきがいしゃ きち					
勤務先	株式会社 カネ吉ヤマモトフーズ					
部署名	LE POINT DE VUE		役職名	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	ワイルドブルーベリーの良さをより多くの人にアピールし、また新しい料理に発展させていければと思い応募しました。					
レシピのアピールポイント	3 種類のワイルドブルーベリーを一皿に仕上げ全体の一体感を演出し、古典料理を感じさせながら、新しい味を楽しめます。					

<p>〔部門〕 ○をつけて下さい。</p> <p style="text-align: center;"> ベーカリー部門 デザート部門 料理部門 </p>	
<p>〔作品名〕</p> <p>近江牛とW・B・Bのブーランジェール</p>	
<p>〔作品の大きさ〕</p> <p>(長×幅×高) 9cm×6cm×2cm</p>	<p>〔ワイルドブルーベリー 配合量〕</p>
<p>〔作業時間〕</p> <p>(前日作業時間) 時間+(当日作業時間) 時間=(合計)3時間</p>	<p>〔希望販売価格〕</p> <p style="text-align: right;">約 ¥ 4,800</p>
	
	

〔材料〕			
<ファルス> (8人前)	<ソース> (10人前)		
近江牛フィレ肉	550g	フォンドヴォー	600cc
フォワグラ	200g	ワイルドブルーベリーワイン	150cc
パルメザンチーズ	50g	シェリービネガー	10cc
ドライワイルドブルーベリー	100g	エシャロット	30g
塩・コショウ	適量	冷凍ワイルドブルーベリー	60g
		バター	適量
<生地> (使用料 360g)		塩	適量
強力粉	200g	※仕上げ用冷凍ワイルドブルーベリー	60g
薄力粉	100g		
塩	5g	<フォアグラマリネ液>	
ドライイースト	2g	ワイルドブルーベリーワイン	200cc
オリーブ油	10cc	塩	5g
ワイルドブルーベリーワイン	400cc→180cc	グラニュー糖	30g
打ち粉	適量	シナモン	適量
		キャトルエピス	適量
<ガルニチュール>		八角	適量
梨	1/8コ		
銀杏	3コ		
マーシュ・ガルバドス	適量		

〔作り方〕	
<フォアグラマリネ液>	
① 全ての材料を鍋に入れて沸かし、冷ます。	
② リードペーパーでフォワグラを包み①と一緒に真空袋の中に入れ真空する。	
③ 80℃の湯の中で約 25 分加熱し、氷水で冷ます。	
<生地>	
① ワイルドブルーベリーワイン 400ccを 180ccまで煮つめる。	
② ①を常温まで冷やして、ドライイーストを加え発酵させる。	
③ 全ての材料を混ぜて練る。	
④ 一次発酵させて、ガス抜きをする。	
<ソース>	
-エシャロットのエマンセをバターでソテーし、冷凍ワイルドブルーベリーを加えてさらにソテーする。	
-ワイルドブルーベリーワインとシェリービネガーを加えてセックまで煮つめる。	
-フォンドヴォーを加え味が出るまで煮つめる。	
-ソースを裏ごしして、塩、バターで味を整える。	

-仕上げに冷凍ワイルドブルーベリーを加える。

<ファルス>

- ① 近江牛を開き、フォワグラのマリネを巻く。塩・コショウをする。
- ② フライパンでリソレする。
- ③ パルメザンチーズとワイルドブルーベリードライをロボクーブで回し、チーズとベリーをすり合わせる。
- ④ ②に③をまぶし、のばした生地で包み込む。
- ⑤ 180℃のオーブンで約 25 分加熱し、ルポゼする。

<ガルニチュール>

- 梨の皮をむき、輪切りにして芯をくり抜きハーフカットにしてソテー。
- カルバドスでフランベする。
- 銀杏をソテーする。
- マーシュを用意する。

<盛り付け>

ファルスをカットし、皿に盛り付け、同時にガルニチュールも盛り付ける。
ソースを整えて皿に飾る。