



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 of 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	にした たかひろ		性別	男	女	年齢	29 才
お名前	新田 貴広						
ふりがな	せんだい とうきゆう						
勤務先	仙台エクセルホテル東急						
部署名	メインキッチン		役職名	一般職			
コンテストを知ったきっかけ	・DM ・新聞/雑誌(名称: 専門料理)		・ホームページ ・その他()		・紹介(上司や同僚)		
コンテストに応募した理由	自分がワイルドブルーベリーを料理の中でどこまで活かし、その存在感を表現できるのか知り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を相性のよい豚肉と合わせ、またその中で味、食感、見た目などが違う 4 種類の調理方法で表現しました。						

〔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〕

北米産ワイルドブルーベリーのデクリネゾンとカナダ産ポークを2つの調理法で

〔作品の大きさ〕

(長×幅×高) 16cm×16cm×8cm

〔ワイルドブルーベリー

配合量〕

13.8%

〔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 ¥ 2,300



〔材料〕(4人前)			
＜カナダ産ポークのロティに ワイルドブルーベリーのクランブル＞		＜ワイルドブルーベリーのニョッキ＞(10人前)	
カナダ産豚肩ロース	400g	ワイルドブルーベリー	50g
ワイルドブルーベリー	50g	ジャガイモ	300g
パイナップル	50g	強力粉	80g
マンゴー	20g	全卵	1/2個
洋梨	15g	パルミジャーノ	10g
アプリコット	10g		
カトルエпис	少々	＜ワイルドブルーベリーのチュイルダンテル＞ (15人前)	
フォンドヴォー	200cc	ワイルドブルーベリー	50g
ローズマリー	1/2枚	水	100g
アーモンドスライス	24枚	強力粉	30g
バター	10g	バター	160g
塩・胡椒	各適量	砂糖	10g
＜カナダ産のポークの プレゼワイルドブルーベリー風味＞		＜サラン風味の焼きリゾット＞	
カナダ産豚バラ肉	400g	米	100g
玉葱	40g	玉葱	50g
人参	20g	チキンブイヨン	350cc
セロリ	15g	サフラン	1g
ニンニク	1片	パルミジャーノ	15g
赤ワイン	300cc	バター	5g
クレームドミルティエユ	60cc	塩・胡椒	各適量
水	240cc		
ブーケガルニ	1束	＜彩り野菜のバターソティ＞	
オリーブ油	適量	グリーンアスパラ	4本
塩・胡椒	各適量	サヤインゲン	4本
※ワイルドブルーベリーのソース		赤パプリカ	1/4個
赤ワイン	120cc	黄パプリカ	1/4個
クレームドミルティエユ	30cc	ズッキーニ	1/4個
フォンドヴォー	70cc	ブロッコリー	1/2房
プレゼの煮汁	25cc	カリフラワー	1/20房
ワイルドブルーベリー	50g	本しめじ	4本
		バター	15g
		塩・胡椒	各適量

〔作り方〕

<カナダ産ポークのロティにワイルドブルーベリーのクランブル>

- ① カナダ産ポークに塩・胡椒しロティする。
- ② バターで各フルーツのアッシェにしたものを一緒に水分がほぼなくなるまでソティし、カトルエピス、塩・胡椒で味を調える。
- ③ 焼き上がった①に②をナッペしサラマンダーでグラチネする。ローストしたアーモンドスライスを飾る。
- ④ 鍋にfondue、コロレしたポークのくず肉を入れ 1/2 量までレデュールする。目の細かいシノワで漉し、ローズマリーを入れ、アンフュゼする。
- ⑤ ④のローズマリーを取り出し、塩・胡椒で味を調えソースとする。

<カナダ産のポークのブレゼワイルドブルーベリー風味>

- ① 豚バラに塩・胡椒しフィスレする。
- ② ①をオリーブ油でリソレし、ミルポワ、赤ワイン、クレームドミルティーユ、水、ブーケガルニと共に約 2 時間煮込む。
- ③ 鍋に赤ワイン、クレームドミルティーユをいれ、1/3 量までレディールしfondue、②の煮汁を加え 1/2 量までレデュールする。
- ④ ワイルドブルーベリーをオーブンでローストし、水分を飛ばす。③に加え、塩・胡椒で味を調えソースとする。

<ワイルドブルーベリーのニョッキ>

- ① ジャガイモをボイルし、パッセしたものに強力粉、全卵、パルミジャーノ、ピューレにしたワイルドブルーベリーを混ぜ合わせ、一口大にしボイルする。バターで軽く合わせ仕上げる。

<ワイルドブルーベリーのチュイルダンテル>

- ① バター以外の材料を全て混ぜ合わせ、最後にプールノワゼットを加える。
- ② 厚手のフライパンで①を焼き、セルワルに巻きつけ常温に置いておく。

<サラン風味の焼きリゾット>

- ① 鍋に玉葱のアッシェをバターでシュエし、米を加え炒める。熱したチキンブイヨンを数回に分けて加えていき、アルデンテになったら、パルミジャーノを加え、塩・胡椒で味を調える。
- ② バットに移し冷めたら 8cm × 3 cm にカットし表面を香ばしく焼き上げる。

<彩り野菜のバターソティ>

- ① 野菜をそれぞれボイルし、バターでソティし塩・胡椒で味を調える。