



ふじのくに
食の都づくり仕事人

地産地消レシピ

温室メロンのサマースイーツ



温室メロンで生産日本一を誇る静岡県。高品質で甘みたっぷりの温室メロンを使った、夏にぴったりの涼やかなスイーツを、清水町にある「バッカスのへそ」料理長の相川秀信さんに聞きました。

材料【4人分】メロン 1個、桃 中2個、フルーツソース 大さじ1杯、チャービル 少々
Aパナコッタ:生クリーム純正22% 180cc、牛乳 200cc、グラニュー糖 46g、ゼラチン 5g、水 50cc
Bメロンジュレ:水 250cc(50cc+200cc)、メロンリキュール 大さじ2杯、グラニュー糖 40g、ゼラチン 5g

作り方 所要時間:40分

①**A**と**B**のゼラチンにそれぞれ水50ccを入れて戻しておく。②**A**の生クリームと牛乳、グラニュー糖を混ぜ入れ、沸騰直前で止める。**A**のゼラチンを加え、泡だて器で混ぜたものをこし器でこす。プリンカップなどに4等分し、氷水で荒熱を取り、冷蔵庫で20分冷やせばパナコッタの完成。③**B**の水200ccにグラニュー糖を入れ、火にかけ溶かし込む。④③に**B**のゼラチンを入れ、こし器でこし、氷水で荒熱を取る。メロンリキュールを加えれば、メロンジュレの完成。⑤メロンを半分に切り、果肉はスプーンで丸くくり抜く。⑥器(メロンの皮を器にしてもよい)に②と④を入れ、切ったフルーツを盛り付ける。最後にフルーツソースをかけ、チャービルなどのハーブを飾って出来上がり。

ポイント 1.スイカやさくらんぼなど、季節に合わせた旬のフルーツを入れると彩りも良くなります。 2.②では沸騰すると分離しますので、注意しましょう。 3.お酒が苦手な方は、メロンリキュールの代わりにメロン果汁を使いましょう。

栄養価 【1人分】エネルギー:457kcal タンパク質:5.7g 脂質:23.7g 塩分:0.1g

仕事人紹介



伊豆の国市出身。品川ホテルパシフィックに8年、フランスで8年修業後帰国。日本にヨーロッパの風を吹かせたいとの思いから沼津で1号店をオープンし、現在5店舗のオーナーシェフに。箱根西麓の野菜など地元素材をフランス料理の手法で見事な一皿に仕上げている。

バッカスのへそ

相川秀信さん

駿東郡清水町伏見86 ☎055(976)5959