

# The Recipe for the Original "Benibana" Dish in Zao Onsen



## 創作紅花膳

蔵王温泉編

山形県産の紅花を食材として取り入れたが、紅花自体には味が無い。そこで他の素材とあわせることで、その持ち味を生かし逆に引き立たせることができる。さらに、紅花の色彩も映える。いかにあくを抑え他の味と調和させるかが、一番工夫される点である。

また、紅花子葉も年間を通して栽培されているので、今後山形の料理として広く知名度を上げていく素材であると思う。

一、甘味  
ラ・フランスの紅花煮

一、お浸ぎ  
サーモン押し鮭 大根の紅花漬

一、皿  
さのミと子葉のサラダ 紅花ドレッシング

一、揚げ物  
紅花追丈 子葉 舞茸

一、蒸し物  
里芋饅頭 子葉 銀あん

一、強肴  
蔵王牛の紅花西京焼き 木通のアチャラ漬

一、お造り  
あしらい妻一式 紅花醤油

一、お吸物  
紅花白玉餅 子葉 紅花麴

一、前菜  
鱸と紅花の昆布じゆ 本鮪

一、先附  
あしらい妻一式 紅花醤油

一、食前酒  
紅花スパークリングワイン

御献立

蔵王温泉

一、先附  
もって菊の三色和え

一、前菜  
紅花の紅花焼き 鮭と子葉の麴漬

一、先附  
もって菊の三色和え

一、食前酒  
紅花スパークリングワイン

平成十四年十一月十二日  
蔵王国際ホテル  
総料理長 神原 豊太郎

### 食前酒 紅花スパークリングワイン

- 材料  
●スパークリングワイン ●白ワイン ●紅花の花びら
- 1 紅花を「あく」抜きし、ガーゼに包む。
  - 2 白ワインを容器に入れ、ガーゼに包んだ紅花を浸す。2時間位で色が出てくる。
  - 3 グラスにスパークリングワインを入れ、色だしたワインを少し混ぜ、好きな色あいに仕上げる。
  - 4 紅花を浮かべる。
- ひとことPR**  
紅花の黄色がきれいで、飲みやすい食前酒です。



### 先附 もって菊の三色和え

- 材料  
●紫もって菊 ●紅花子葉 ●濃口醤油 ●塩  
●黄もって菊 ●松の実 ●みりん ●だし汁
- 1 菊はゆでて、よくさらし、水切りしておく。
  - 2 紅花の子葉は、盆ざるに並べ、上から熱湯を軽くかけ、水によくさらし、菊と合わせ、器に盛り付ける。
  - 3 盛り付けた上から薄味の旨だしをかけ、天に松の実をのせる。
- ひとことPR**  
山形の特産品を手軽に美味しく調理できます。



### 前菜 鮭の紅花焼き 鮭と子葉の麴漬け 紅花チーズ 紅花地鳥の照焼き 酢取生姜

- 鮭の紅花焼き**  
材料  
●鮭 ●紅花地鳥 ●紅花の花びら ●砂糖 ●サラダ油  
●イクラ ●やなか ●紅花子葉 ●醤油  
●プロセスチーズ ●サワークリーム ●塩 ●酢
- 1 鮭は適当な大きさに切り、塩をしておく。
  - 2 玉子の素を作り「あく」抜きした子葉と紅花を混ぜる。
  - 3 鮭を焼き上がる直前で止め、2を載せ、軽く火に当て、素が乾いたら、火からおろす。
- 鮭と子葉の麴漬け**  
1 鮭は適当な大きさに切り、イクラと合わせて塩をしておく。  
2 麴は温かいご飯と合わせ、味を調べて、鮭とイクラ・子葉を合わせる。(注)子葉は食する直前に合わせる。
- 紅花チーズ**  
1 プロセスチーズを湯せんで溶かし、「あく」抜きした紅花とサワークリームを入れ、良く練り込んで型に流す。
- 紅花地鳥の照焼き**  
1 地鳥のモモ肉を開き、酒と塩に2時間漬込みする。  
2 漬込みした肉を巻き、蒸し器で蒸し上げ、照りをつけて焼き上げる。
- 酢取生姜**  
1 やなかの根の部分の皮をむき、軽く熱湯にくぐらせ、酢につける。
- ひとことPR**  
焼き物は「コゲ」をつけないできれいに仕上げる。酒の肴、ご飯のおかず最適の一品です。

