

お吸物 紅花白玉餅 子葉 紅花麩

材料 ●白玉粉 ●紅花子葉 ●紅花麩

- 1 紅花白玉餅…白玉粉を紅花の色出し水で良く練り、丸平に型を整え茹でて、氷水に落とし、冷やして使用する。
- 2 紅花子葉は、軽く熱湯をかけ、水にさらして使用する。
- 3 紅花麩はゆでて、丸にとり、盛り付ける。

ひとことPR
白玉餅は、紅花の黄色が汁の中で美しく見えます。



お造り 鱸と紅花の昆布じめ 本鮪

材料 ●鱸 ●鮪 ●竹紙昆布 ●紅花の花びら ●紅花子葉 ●大根 ●大葉 ●山葵 ●濃口醤油

- 1 鱸は三枚におろし、薄切りとし、軽く塩をする。
- 2 押枠に竹紙昆布を敷き「アク」抜きした紅花を敷き、鱸を並べ紅花をふり、羽二重風にし、押す。
- 3 器に盛り付けし、子葉を2〜3本飾りに添える。

紅花醤油の作り方
「アク」抜きした紅花を濃口醤油にに入れて一週間程ねかせて使用する。

ひとことPR
鱸の白身、紅花の赤が生きる一品。紅花醤油のまろやかな味が楽しめます。



強肴 蔵王牛の紅花西京焼き

材料 ●蔵王牛(サーロイン) ●木通 ●エリンギ ●青唐 ●紅花の花びら ●白みそ ●酒 ●みりん ●塩 ●酢 ●砂糖 ●タカノツメ

- 1 紅花西京味噌…白みそと酒・みりんで味を付け「アク」抜きした紅花を混ぜ、一週間程ねかせて使用する。
- 2 蔵王牛は適当な大きさに切り、西京味噌に一晩漬けておく。
- 3 漬け込みした肉を焼き、焼き上がりに西京味噌を塗り、紅花を多めにふりかけ仕上げ。
- 4 木通のアチャラ漬け…酢と砂糖で甘酢を作っておく。木通のタネを取り、ゆがき、甘酢に漬け込みタカノツメを入れる。
- 5 エリンギと青唐は、酒・塩をふり、焼く。
- 6 器にバランス良く盛りつける。

ひとことPR
肉と味噌の相性が良くおいしいです。紅花を入れることで、肉にやわらかさが出てきます。



蒸し物 里芋饅頭 子葉 銀あん ちらし紅花

材料 ●里芋 ●でんぶん ●マッシュポテト ●魚のすり身 ●片栗粉 ●塩 ●みりん ●紅花子葉 ●砂糖 ●しょうゆ ●酒

- 1 里芋は茹でて、裏ごしにかけ、でんぶん・マッシュポテト・すり身と合わせて、練り込み、生地を作る。
- 2 鳥ひき肉を炒め、片栗粉でトロみを出し、生地で包み、蒸し上げる。
- 3 銀あんを作り、紅花を入れる。
- 4 蒸し上がった里芋饅頭を器に盛り、銀あんを張り、天に湯びきした子葉を多めにのせる。

ひとことPR
里芋と紅花が一目で分かり、目で楽しめる一品です。生地の作り方がポイント。銀あんは手軽に作る事ができます。



揚げ物 紅花新丈 子葉 舞茸

材料 ●魚のすり身 ●玉子 ●上新粉 ●紅花の花びら ●紅花子葉 ●舞茸 ●酒 ●塩 ●砂糖 ●みりん

- 1 魚のすり身を良く練り合わせ、上新粉と調味料を入れ、味をつける。
- 2 「アク」抜きした紅花をすり身に入れ、良く混ぜ合わせ、蒸し器で蒸し上げる。
- 3 蒸し上がった適当な大きさに切り、揚げる。
- 4 子葉と舞茸は、衣に味をつけ、揚げる。

ひとことPR
紅花新丈は、一口大に包丁し、食べ易くすること。



皿 きのこ子葉のサラダ

材料 ●きのこいろいろ ●大根 ●大葉 ●葱 ●紅花の花びら ●紅花子葉 ●玉葱 ●オレンジ ●酢 ●砂糖 ●塩 ●サラダ油

- 1 きのは、薄く味をつけて炊いておく。
- 2 各野菜は千切りにし、水にさらしてむき、のち、きのこ合わせる。
- 3 紅花ドレッシングを敷いて盛り付ける。

紅花ドレッシングの作り方
1 ドレッシングを作り、オレンジ、玉葱をすりおろし合わせる。
2 「アク」抜きした紅花を入れ、色が出たら使用する。

ひとことPR
紅花ドレッシングのまろやかさと色がきれいです。



お凌ぎ サーモン押し鮭 大根の紅花漬け

材料(4人分) ●サーモン ●ガリ ●大根 ●すし飯 ●紅花の花びら ●酢 ●塩 ●砂糖

サーモン押し鮭

- 1 サーモンは、押し型に合わせて包丁しておく。
- 2 すし飯は、酢、砂糖を合わせて、冷やし、「アク」抜きした紅花を入れる。
- 3 ガリは、細く千切りにしておく。
- 4 型に、サーモン、ガリ、紅花入りすし飯の順に入れ、押ししてから型からはずし、適当な大きさに包丁する。

大根の紅花漬け

- 1 大根を一週間程、天日干しにする。
- 2 木通の果肉と「アク」抜きした紅花を入れ、木通の床を作り、大根を入れ、色と味を見て、使用する。

ひとことPR
すし飯と紅花が大変良く合います。大根は漬けすぎると酸味が増しますので、注意のこと。



甘味 ラ・フランスの紅花煮

材料 ●ラ・フランス ●紅花の花びら ●レモン ●白ワイン ●砂糖 ●塩

- 1 ラ・フランスは適当な大きさに切り、皮をむく。
- 2 ラ・フランスとレモンを鍋に入れ、白ワイン・砂糖で味をつける。
- 3 「アク」抜きした紅花をガーゼに包んで、ラ・フランスがやわらかくなるまで煮る。
- 4 冷やして食す。

ひとことPR
紅花の黄色がとてもきれいに出来ます。砂糖を入れすぎない様、注意すること。

