■レシピ

材料の分量は5人分とします

応募部門	全国の醤油部門		
レシピ名（３０字以内）	**しろたまみりんシロップの三河パフェ**		
使用する醤油の蔵元名・銘柄 ※複数可	蔵元名	種類	銘柄
	日東醸造（愛知）	溜	しろたまり
県内産の食材 （ご当地部門のみ）	食材名		

料理を作るうえでのワンポイント

しろたまりは素材の風味を引き立たせるのと、鮮やかな色の邪魔をしません。このメニューではその良さを生かしつつ、甘味を引き締める塩味の役目も担っています。同じ碧南の小笠原みりんはバランスの良い甘味で、とても相性が良いです。抹茶は西尾の抹茶、碧南のイチジクを使って、三河パフェにしました。

材料	分量
【みりんシロップ】	
しろたまり	小さじ1/2
みりん	150ml
【ゼリー部分】	
小豆	茹でたもの50g
イチジク	１個
抹茶	2g
豆乳	300ml
ゼラチン	6g
みりん	30ml
水	20ml
砂糖（またはみりん）	適量

作り方

【みりんシロップ】
みりんを煮切り、しろたまりを加えて冷まします。

【ゼリー部分】

１）豆乳ゼリー
①豆乳150mlにゼラチン3g、砂糖またはみりんを入れてよく混ぜる
②加熱し、80度程度で5分ほど加熱
③粗熱を取ってから容器に入れる。
表面が固まってきたら、抹茶ゼリーを作り始める

２）抹茶ゼリー
①抹茶をお湯で溶かしておく
②豆乳150ml、①、ゼラチン３g、砂糖またはみりんを入れてよく混ぜる
③加熱し、80度で5分ほど加熱
④粗熱を取ってから１）豆乳ゼリーの上に流し入れる
⑤冷蔵庫で冷やし固める。
あずき、いちじくなどをのせ、みりんシロップをかけて完成。

しろたまみりんシロップの三河パフェ

しろたまみりんシロップの三河パフェ