

宮澤一成

材料（4人分） レシピ名 鎌倉さんが育てた信州サーモンとシナノゴールドのタルタル仕立て。川路から田畑さんのイタリア野菜と卵黄のソース

パートA→（信州サーモンとシナノゴールドのタルタル）

南信濃の鎌倉さんが育てた信州サーモンのマリネ 120g

（総量の5%の塩と1%のグラニュー糖で8時間マリネしたものを細かくカット）

- ・シナノゴールド 60g（皮と芯を取って小口切りしたもの）
- ・大葉 適量
- ・みょうが 適量
- ・はちみつ 小さじ1杯
- ・レモン汁 適量
- ・オリーブオイル
- ・塩胡椒 適量

パートB→（卵黄のソース）

上郷黒田の中村さんのおひさまたまご 卵黄1個分

- ・白ワイン 大さじ1杯
- ・白ワインビネガー 大さじ1杯
- ・無塩バター 2g
- ・塩胡椒

パートC→（川路から田畑さんの育てたイタリア野菜）

その時期に採れた野菜をふんだんに使う。

パートD→（その他旬の食材）

- ・白と緑の極太アスパラ（茹でたもの）
- ・ノビル（茹でて粗めに刻む、ビネガーとオリーブオイル、塩胡椒で味付け）
- ・紅芯大根おろし（おろし金ですり、ビネガーとオリーブオイル、塩胡椒で味付け）
- ・ボイルホタルイカ 飾りで適量

☆ 作り方

1. パートAの材料を全てボールに加えてよく和える。
2. パートBの材料を全てボールに入れ、湯せんにつけ、もったりとトロミがつくまで、

ホイッパーで混ぜる。。

3. お皿にパーツAの信州サーモンマリネを丸い型で抜き、パーツBの卵黄ソースをお皿に敷く。パーツCとDで彩り、綺麗に盛り付ける。

★ レシピや地産地消へのコメント

- ・ 調味料以外は、ほぼ全て地元の食材を使っています。
- ・ 飯田下伊那には沢山の素晴らしい生産者さんがいます。この料理は、その生産者さんにスポットを当てました。
- ・ サーモンマリネは臭みがなく、少しの塩気があり、一緒に和えたフレッシュのシナノゴールドの甘さがよく合います。
- ・ ここに酸味のある卵黄のソースを、地元の旬のお野菜（初春の苦味あるイタリア野菜、出始めたノビル、2種類のアスパラなど）と絡めて召し上がって頂きます。
地元の食材だけで、レストランらしい豪華な1皿になりました。

