

日本経済産業省認定 JAPAN BRAND

カナヅペ & 前菜編

紀北町北米西北部物産展“アメリカ人嗜好食品開発製品” # 3

Product Creativity Japanese Creative Cuisine, Inc  
商品開発社 ジャパニーズクリエイティブクイジン株式会社  
Product Making Bistro Satsuma (Chef Takeyuki "Tak" Suetsugu)  
商品作製 ビストロ薩摩 責任者 末次毅行



メニュー作成マニュアル作成 薩摩料理学校  
Menu Manual Satsuma Cooking School

Certified Japanese Master Chef & Honorary American Academy of Chef

# 紀北町北米西北部物産展“アメリカ人嗜好食品開発製品”

紀北町経済産業省認定の水産物を使ったカナッペ、前菜、オードブル 完成図



<紀北特産鮭、真鯛、まぐろを使った豆腐白和え>

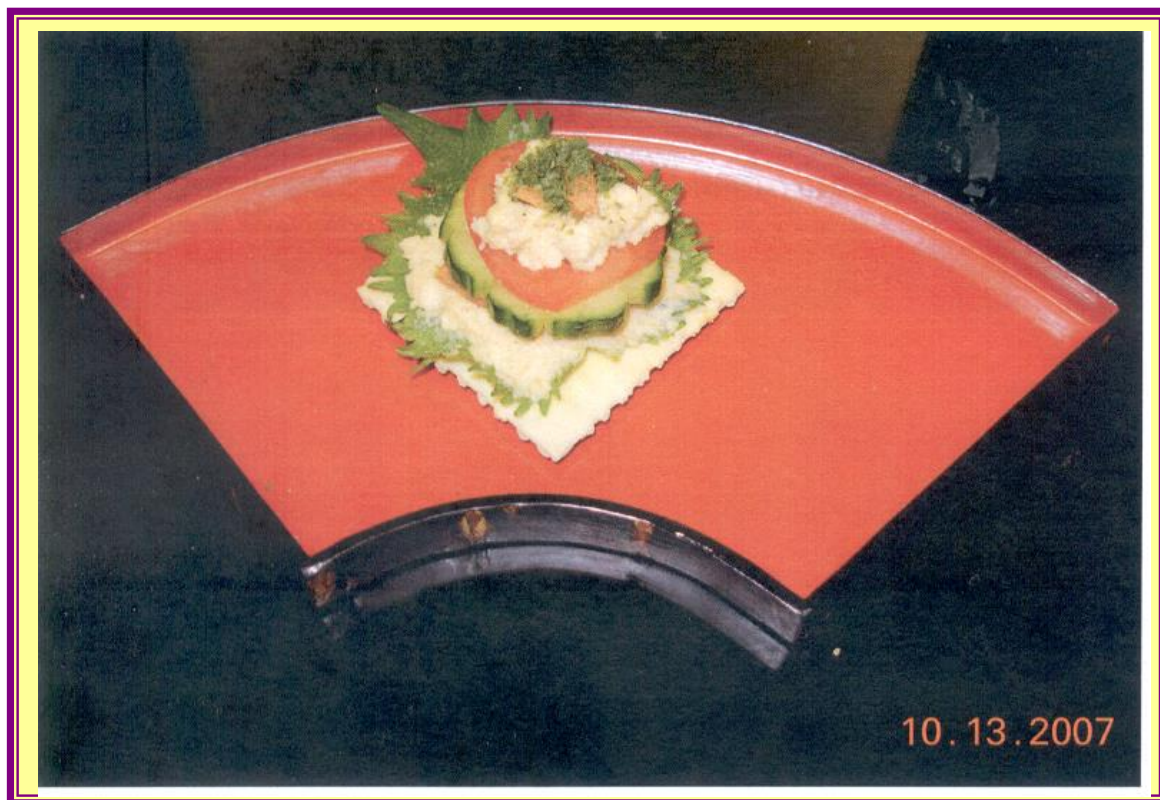
&<ピナツバター和えカナッペ>





# 紀北の日の出 & 三重の春「二見ヶ浦の夫婦岩」

完成図



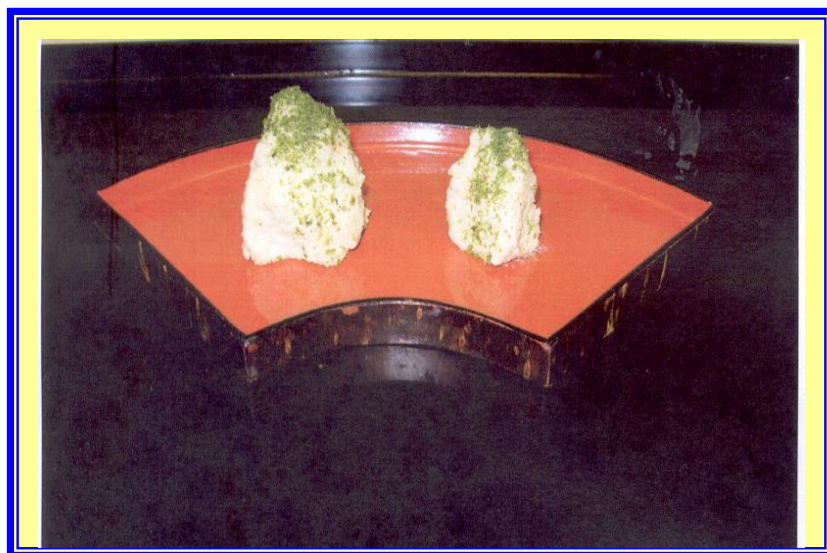
写真上 <紀北の日の出> “ソーダクラッカーカナッペ”

\*\*\* 紀北名産鮭のつけ焼入り豆腐の白和え、大葉(紫蘇の葉)胡瓜、ロマニタトマト(ROMANITA TOMATO)、青海苔粉

写真下 <三重の春 二見ヶ浦の夫婦岩>

紀北町名産鮭のつけ焼き入り豆腐白和え、青海苔粉

<イメージ料理作品>



紀北町北米西北部物産展“アメリカ人嗜好食品開発製品”

# 紀北町北米西北部物産展“アメリカ人嗜好食品開発製品”

紀北町経済産業省認定の水産物を使ったカナッペ、前菜、オードブル 完成図



## < 紀北の曙(きほくのあけぼの) >

< 作り方 > ①木綿豆腐 1 丁を清潔な布で包み、清潔な、俎板 2 枚で挟む様にして上に重しをのせ 30 分間置く。

②白胡麻を炒り、大匙 6 杯の白胡麻を搗り鉢で良く搗る(粉状に)。

③分量の味噌①大匙を②に加え更に良く搗る。

④分量の味噌大匙何杯? 酒大匙何杯? 砂糖小匙 1 杯、塩小匙 1/2 を順次加える、白和え豆腐の出来上がり。

⑤紀北特産鮭つけ焼又はマグロ照焼、の賽の目切りを④に和える

⑥無塩ソーダクラッカー又はトーストブレッドに大葉を敷き、⑤をのせ、其の上にスライスロマニタトマト、其の上に⑤の鮭の白和えを乗せ、天盛り青海苔粉を上から振り出来上がり。

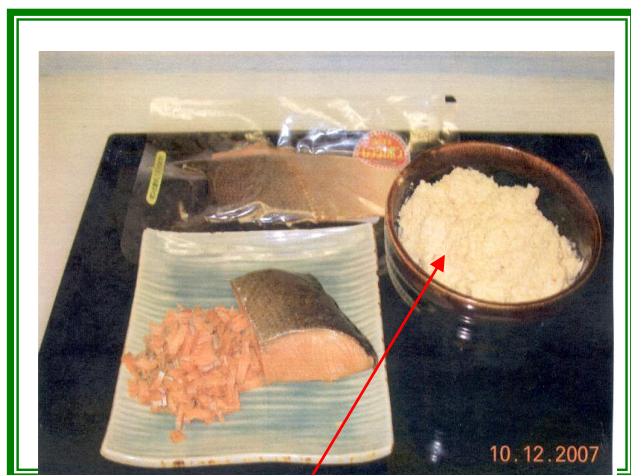
< 材 料 > 木綿豆腐 1 丁、白炒り胡麻大匙 6、信州白味噌大匙 1、ロマニタトマト 10 個、大葉、青海苔粉、日本胡瓜&イングリッシュ胡瓜、無塩ソーダクラッカー

< 調味料 > 味噌、酒、醤油、砂糖、塩少々

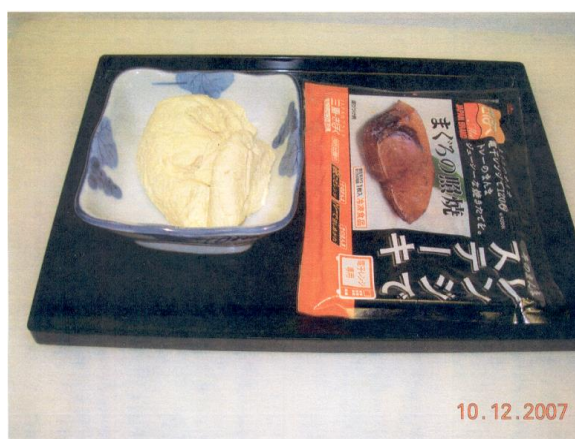


# 紀北町北米西北部物産展“アメリカ人嗜好食品開発製品”

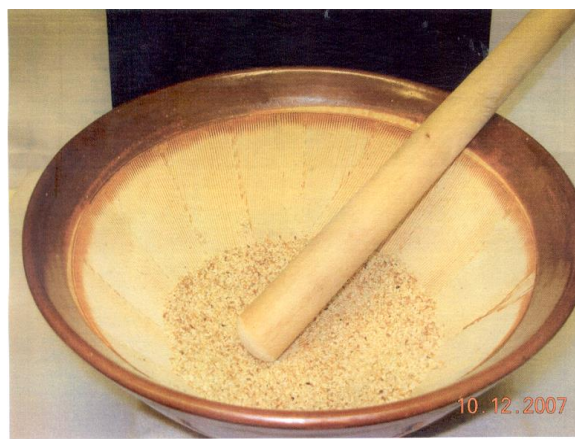
紀北町経済産業省認定の水産物を使ったカナッペ、前菜、オードブル  
 鮭&まぐろカナッペ紀北の曙 木綿豆腐の白和えの作り方 # 1



①木綿豆腐の白和え完成図 ②用具と材料、調味料  
 搗り鉢、搗り粉木、醤油、酒、みりん、豆腐、炒り白胡麻、白味噌、まぐろ照り焼き、  
 鮭。



③木綿豆腐1丁、紀北特産まぐろ照り焼き、鮭。④豆腐を布巾で包み重しを30分掛けた物と紀北特産まぐろ照り焼きステーキ。



⑤白炒り胡麻と絞り木綿豆腐。

⑥搗り鉢で白炒り胡麻を良く当てる(搗る)。

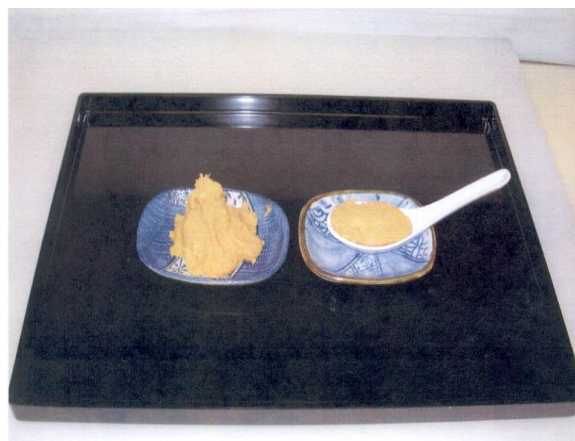


紀北町経済産業省認定の水産物を使ったカナッペ、前菜、オードブル  
紀北町北米西北部物産展“アメリカ人嗜好食品開発製品”

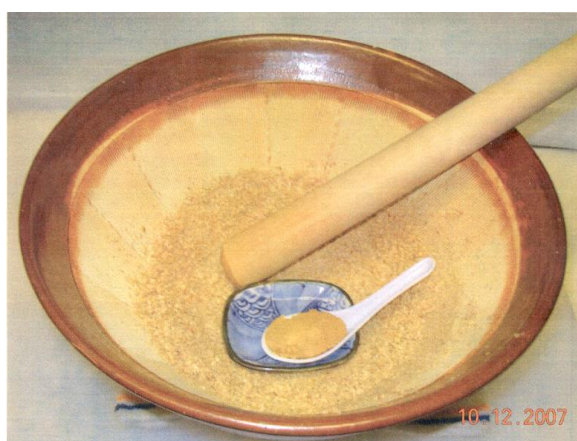
＜鮭&まぐろカナッペ紀北の曙＞ ＜木綿豆腐の白和えの作り方＞ # 2



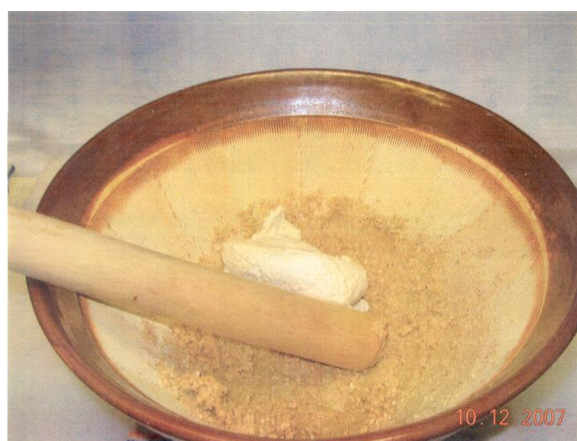
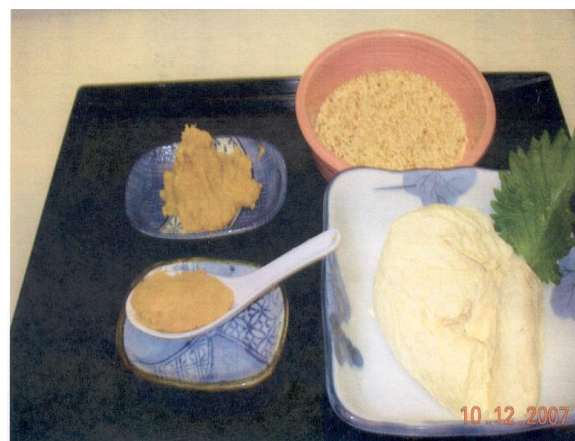
⑦信州白味噌、大匙 6 杯の擂り胡麻



⑧大匙一杯の信州白味噌



⑨擂り鉢に分量の味噌を入れ良く擂る。⑩大匙 1 杯の白味噌と 1 丁分の絞り木綿豆腐。



⑪信州白味噌を擂った胡麻に入れ良くすり、1 丁分の絞り木綿豆腐を入れ良く擂る。



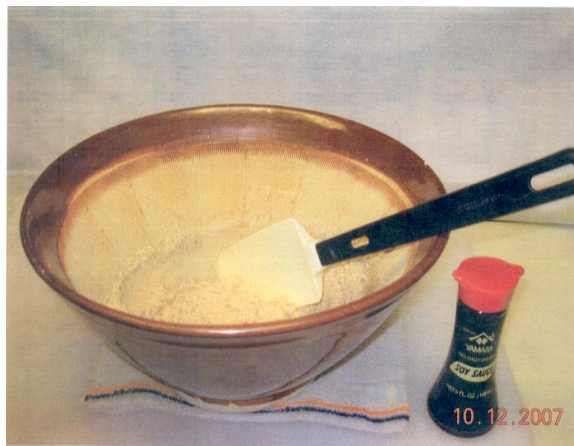


# 紀北町北米西北部物産展“アメリカ人嗜好食品開発製品”

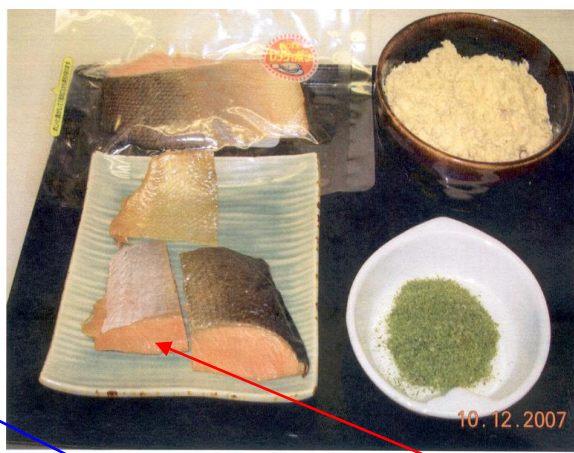
紀北町経済産業省認定の水産物を使ったカナッペ、前菜、オードブル

＜鮭&まぐろカナッペ紀北の曙＞ ＜木綿豆腐の白和えの作り方＞

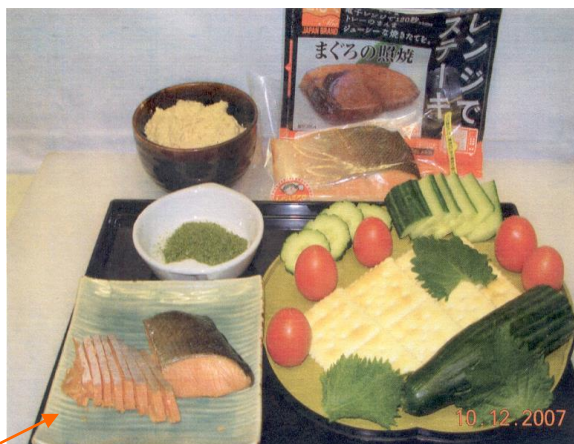
# 3



⑫分量の醤油、味醂、酒塩少々を入れて更に良く搗り混ぜ合わせる。



⑬紀北町特産まぐろの照焼と鮭つけ焼、白和え、青海苔粉。皮を取り去った 1/2 鮭分量。

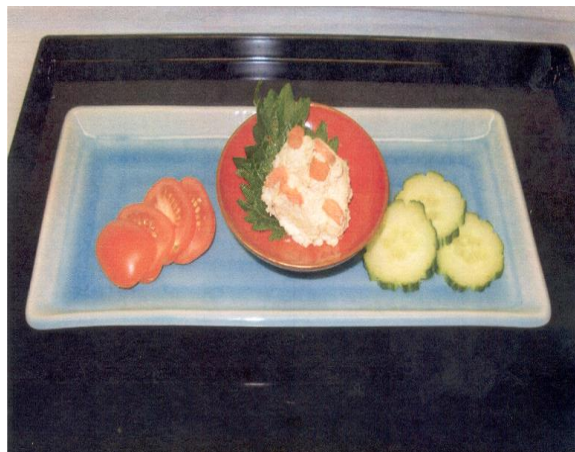
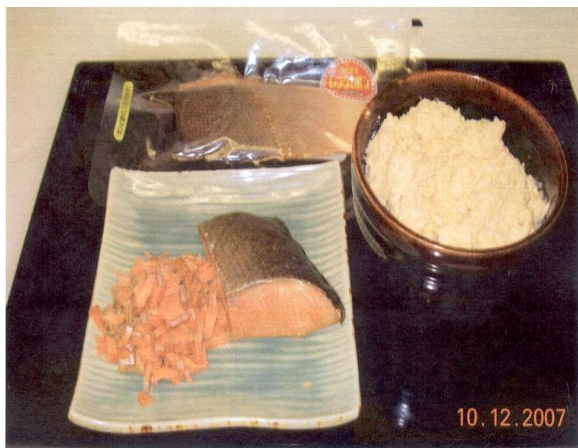


⑭カナッペに必要な材料まぐろ&細切り鮭、トマト、胡瓜、大葉、青海苔粉、1 丁分の 絞り木綿豆白和え。



# 紀北町北米西北部物産展“アメリカ人嗜好食品開発製品”

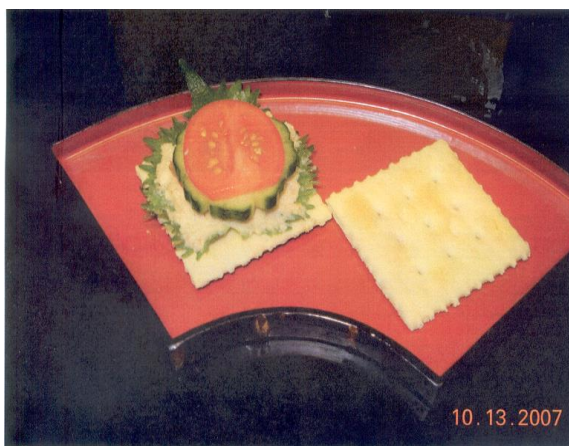
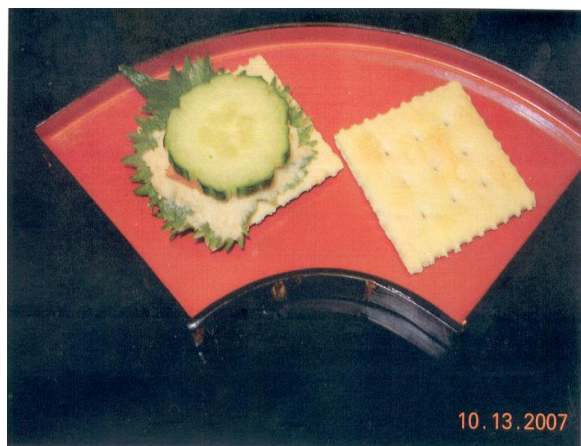
紀北町経済産業省認定の水産物を使ったカナッペ、前菜、オードブル  
 <鮭&まぐろカナッペ紀北の曙> <木綿豆腐の白和えの作り方> # 4



⑮紀北名産鮭つけ焼 1/2 賽の目切り、豆腐白和え、⑯(左)ロマニタトマト、(中央)賽の目切り鮭と豆腐白和え、大葉、(右)イングリッシュ胡瓜。



⑰写真上 (左) ロマニタトマト、(中央)賽の目切り鮭と豆腐白和え、大葉、(右)イングリッシュ胡瓜、ソーダクラッカーに大葉をのせ、⑱鮭と豆腐白和えを均等にのせる。



⑱ ⑱の上にスライス胡瓜をのせる、⑳の上にロマニタトマトをのせる。



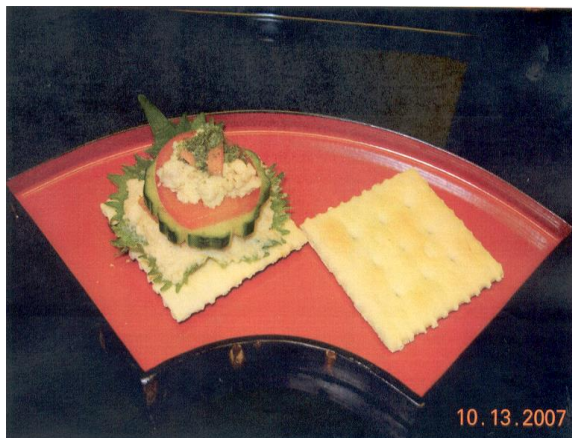
# 紀北町北米西北部物産展“アメリカ人嗜好食品開発製品”

紀北町経済産業省認定の水産物を使ったカナッペ、前菜、オードブル

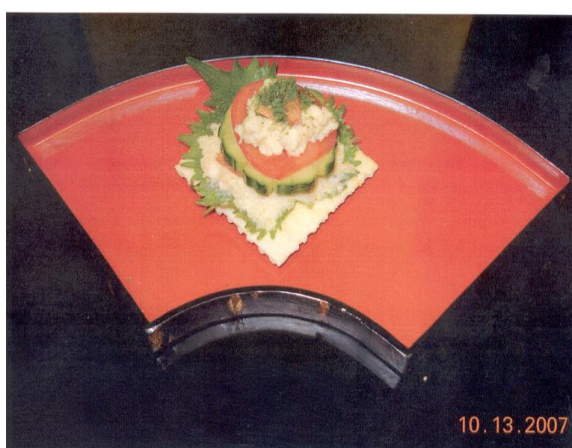
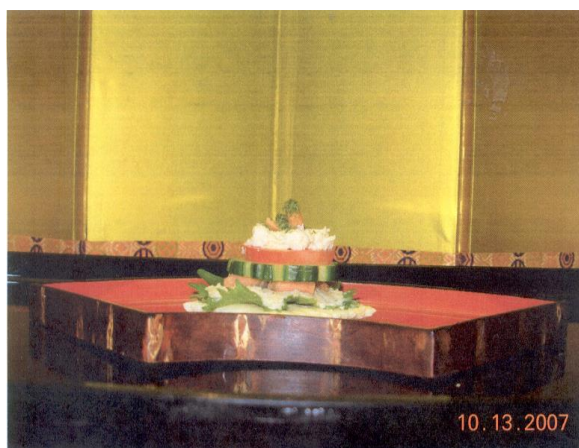
＜鮭&まぐろカナッペ紀北の曙＞ ＜木綿豆腐の白和えの作り方＞ # 5



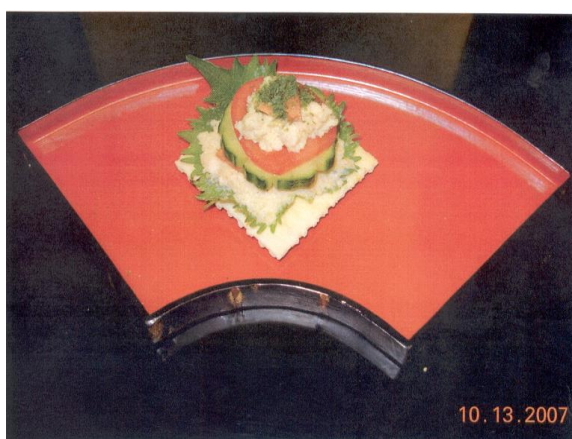
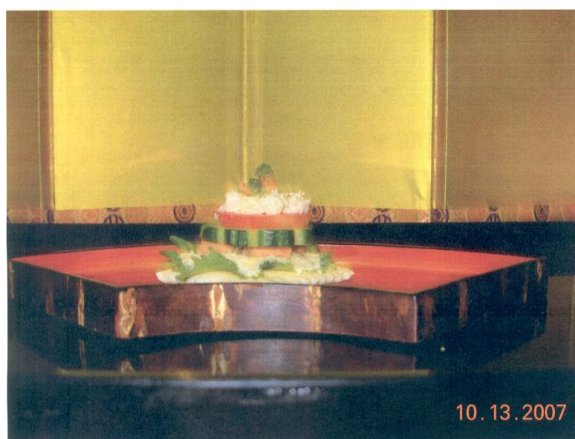
21 ②⑩の上に鮭と豆腐白和え



22 鮭白和え“紀北の曙”完成



写真左右 鮭と白和え豆腐のカナッペ 名称“紀北のあけぼの”





# 紀北町北米西北部物産展“アメリカ人嗜好食品開発製品”

歴史  
産業  
観光  
振興  
事業  
制作

紀北町経済産業省認定の水産物を使ったカナッペ、前菜、オードブル

## ＜鮭 & まぐろカナッペ紀北の曙＞

完成図

