

山形県の株式会社深瀬善兵衛商店が作った  
甘酒を使ったレシピ



小松 高士シェフ監修

ダッチパンケーキ ～甘酒とマスカルポーネチーズのソース～

【4人前 / 調理時間：約30分】

材料・調味料	分量	下準備
甘酒	150g	
卵(Lサイズ)	2個	
マスカルポーネチーズ	300g	
グラニュー糖	51g	①6g ②45g
牛乳	65g	
薄力粉	35g	
バター	5g	
湯	適量	ボウルに用意しておく
氷	適量	ボウルに多めに用意しておく
トッピング	適量	チョコレートやベリージャム等、お好みで

作り方

- ボウルに卵、グラニュー糖①、牛乳を入れてしっかり混ぜる。そこへ薄力粉を振るいながら加え入れ、ダッチパンケーキの生地を作る。
- 直径20cmのスキレットにバターを入れて溶かし、【1】のダッチパンケーキの生地を流し入れる。180℃に余熱したオープンに入れ、25分焼く。
- 【2】のダッチパンケーキが焼き上がったたら、スキレットに入れたまま置いて粗熱を取る。
- ボウルにマスカルポーネチーズとグラニュー糖②を入れ、湯煎にかける。グラニュー糖が溶け、マスカルポーネチーズが柔らかくなったら湯煎から外し甘酒を加える。
- 【4】をボウルごと氷にあて、全体を混ぜながらしっかり冷やし、甘酒とマスカルポーネチーズのソースを作る。
- 【3】の焼き上がったダッチパンケーキに【5】のソースを流し入れる。お好みのトッピングを彩り良く飾り完成。

※調理時間に【3】の粗熱を取る時間は含まれておりません。

調理のポイント

・ダッチパンケーキは少し香ばしく焼き上げると、よりおいしく召し上がって頂けます。

小松 高士シェフのおすすめレシピ



ダッチパンケーキ ～甘酒とマスカルポーネチーズのソース～

甘酒が苦手な方にも楽しんで頂ける機会になればと思います。  
甘酒自体の自然な甘みを利用して、砂糖の使用量を減らしたパンケーキに仕立てました。  
冷凍庫で凍らせれば、アイスとしてもお楽しみ頂ける一品です。

赤坂あじる亭カリフォルニア 小松 高士シェフ

16歳で料理の道へ進み、21歳から2年間、焼物学校にて「器」を学ぶ。その後、数件のレストランを経て、現在は赤坂あじる亭の総支配人に就任。JSA認定のソムリエ資格やスパイス&ハーブの資格も取得している。