

山形県の株式会社深瀬善兵衛商店が作った
梅じゃむを美味しく食べるレシピ



和田 真一シェフのおすすめレシピ

梅じゃむ香るスノードーム仕立て

スノードームをイメージした、見た目にも可愛いデザート仕立てにしました。
ワイングラスを使うことで梅の香りが心地良く広がる一品です。
ぜひお試しください。

肉バル×ピストロ エレナ 和田 真一シェフ

大阪府出身。辻調理師専門学校を卒業後、渡仏。「ラ ピラミッド」を筆頭に、リヨン、パリ、南フランスで修業を重ねる。
帰国後は都内の有名店で数多くの経験を積み、2015年8月に「肉バル×ピストロ エレナ」をオープン。

和田 真一シェフ監修

梅じゃむ香るスノードーム仕立て

【4人前 / 調理時間：約30分】

材料・調味料	分量	下準備
梅じゃむ	12g	
梅酒	40cc	
レモン	1/8個	8等分のくし形切りを1個
生クリーム	160cc	7分立てにしておく
ゼラチン	4g	水でふやかしておく
塩	適量	
季節のフルーツ各種	適量	季節のフルーツをお好みで
ミントの葉	適量	飾り用

作り方

- 梅酒を電子レンジで60～70℃に温め、ゼラチンを入れて溶かす。
※電子レンジには、10秒ずつ様子をみながらかけてください。
- 【1】に梅じゃむを加えて混ぜ合わせ、目の細かいザル等を使って濾す。濾したものはボウルに移して粗熱を取る。
- ワイングラスを4脚用意し、グラスのフチにぐるっと1周レモンをこすり付ける。バットに塩を広げ、グラスを逆さにおいてフチに塩をまぶす。
- 生クリームを【2】のボウルに数回に分けて加え、泡をつぶさないようにさっくりと混ぜ合わせる。
- 【3】で用意したワイングラスに【4】を流し入れて平らにならし、冷蔵庫で冷やし固める。
- 【5】に季節のフルーツ各種を彩り良く盛り付け、ミントを飾って完成。

※調理時間に【5】の冷やし固める時間は含まれておりません。

調理のポイント

・容器はワイングラスを使ってください。香りがより強く感じられます。