

とれたて できたて あさくらの特産品料理コンテスト

料理名	ゆジュレ
朝倉地域産の テーマ食材	ゆず、博多万能ねぎ

〔材料表〕 4人分。

材料名	分量	材料名	分量
ゆず	10個位	ゼラチン	10g
しょうゆ	適宜	博多万能ねぎ	1束
みりん	適宜		
かつおぶし	適宜		
昆布	適宜		

〔作り方〕

ゆずは絞ってしょうゆ、みりん、かつおぶし、昆布でポン酢を作る。

のポン酢をゼラチンで固める。

ゆずの皮に を入れ、刻んだ博多万能ねぎを散らす。

ゆジュレは焼きナスやキュウリにかけて食べても美味しくいただけます。

〔コメント〕 （出品者から寄せられたこの料理に関する思い出や思い入れ、どんな時に食べるかなど）

東京で暮らしていたころ、ゆずの季節になると送ってもらい、近所に配り喜ばれたものです。あちらでは高価で、なかなか手に入らないものですが、ゆずをふんだんに使ってつくってみました。みんなに食べてもらいたいです。パーティーなどに並べてもらって、ゆずの香りも味わってもらいたいです。

出品者の お名前	井上美知
-------------	------