

♪大吟醸酒粕と黒ゴマのスコーン♪

材料：酒粕100g

●小麦粉200g 強力粉50g ベーキングパウダー大さじ1 砂糖大さじ1

■オリーブオイル20g 塩少々

牛乳適量、ゴマお好みで、生地を作るための厚めのビニール袋

作り方

- ①酒粕に■を加えて混ぜ合わせ、なじむように少し置きます
- ②●をビニール袋に入れ、振るなどして混ぜる。(振るってもOK)
- ③②の袋に①を入れ、牛乳を少量(30cc位)加え、折りたたむ様に混ぜ合わせる
※様子を見て牛乳の量を調整してください
- ④粉っぽさがなくなったら、ゴマを加えて、全体にゴマが散らばるまで折りたたむ様に混ぜ合わせる
- ⑤袋のまま、お好みの厚さに伸ばし、包丁で切り分ける
- ⑥予熱をしておいたオーブンにいれ、180℃で20分焼きます
お好みで焼き色をつけてもOKです → 出来上がり♪

♪『サバの酒粕みそ煮』♪

【材料】 (2人分)

サバ-2切れ(半身)

ショウガ薄切り-2枚

A(水-250ml 酒(純米酒)-30ml

砂糖、しょうゆ-各小さじ2

酒粕みそ(酒粕ペースト-大さじ3

みそ、みりん-各大さじ2

ショウガ千切り-適量

【作り方】

- ①深めのフライパンに、サバ、ショウガの薄切り、Aを入れ
強火にかける
- ②アルミホイルで落しぶたをし、沸騰を保ちながら、
数分程度煮る
- ③8割がたサバに火が通ったら、酒粕みそを加えて、数分煮る
- ④器に盛り付け、千切りショウガをのせる

酒粕ペーストで
うま味をプラス!
お酒もごはんも進む
絶品メニューに大変身!