



# 6次産業化の食卓

6次産業化に取り組む事業者が作り出した商品には  
その地方でとれた農林水産物の魅力が詰まっています。  
その魅力をさらに引き出すため、料理研究家にプロの視点で、  
地域の6次産業化商品を一つの素材として捉え、  
おいしく楽しいメニューを創造していただきました。  
新たな商品開発や事業者同士の連携の可能性を秘めた「食卓」です。

兵庫県の  
6次産業化商品で

瀬戸内の海の幸と  
野の幸の魅力を  
引き出して



## ちよつとひねりを効かせた サプライズな組み合わせ

「一品目は「白いかの Pasta」。使用する「白いか」は冷凍品ですが、「プロトン凍結」と呼ばれる技術が使用され、細胞が壊れにくくドリップが少ないのが特徴です。この技術により、山陰沖で捕れたときの旬の味わいを楽しむことができます。さらに、ガーリックの香ばしさが効いた『淡路島オリーブペースト ガーリックブレンド』を加えることで、Pastaとの相性は抜群に。

「二品目は「いのぶたコロッケ」。味付けのポイントが『淡路島オリーブペースト バジルブレンド』。オリーブとバジルのアクセントがじゃがいもや肉の旨みを引き立てます。

「三品目は、「べっぴんたまねぎのシフォンケーキ」。じっくり炒めて甘みが増した淡路島産のべっぴんたまねぎと『淡路島オリーブペースト オニオンブレンド』を加えることで、甘みとコクがアップ。これまでにない新たなシフォンケーキです。



**淡路島オリーブペースト ガーリックブレンド** 600円(税別) / 60g  
 特徴：淡路島産オリーブとガーリックのハーモニーをさまざまな料理のアクセントに。  
 生産者：農業生産法人南あわじオリーブ園 兵庫県南あわじ市賀集鍛冶屋491番地  
 TEL：078-431-0630  
 (販売者：DOMAジャパン株式会社)



**冷凍白いか1kg(プロトン仕上げ)** 2,300円(税込) / 1kg  
 特徴：山陰沖でとれた新鮮な白いかをプロトン凍結にて急速凍結するので、鮮度抜群。  
 生産者：浜坂漁業協同組合 兵庫県美方郡新温泉町芦屋663-4  
 TEL：0796-82-5600



### 1. 白いかのPasta

●主な材料  
 ☆冷凍白いか  
 ☆淡路島オリーブペースト ガーリックブレンド

●調理方法  
 ゆであがり直前のPastaの鍋に、細切りにした「冷凍白いか」を入れ、さつと茹でて湯切りする。「淡路島オリーブペースト ガーリックブレンド」を絡め合わせ、パルメザンチーズをたっぷりふる。



**金猪豚(ロース スライス)** 1,750円(税別) / 300g  
 特徴：脂身は甘く、融点が低く不飽和脂肪酸のオレイン酸が豊富に含まれています。  
 生産者：株式会社嶋本食品 兵庫県南あわじ市松帆志知川154  
 TEL：0799-36-2089



**淡路島オリーブペースト バジルブレンド** 600円(税別) / 60g  
 特徴：淡路島産オリーブとバジルのハーモニーをさまざまな料理のアクセントに。  
 生産者：農業生産法人南あわじオリーブ園 兵庫県南あわじ市賀集鍛冶屋491番地  
 TEL：078-431-0630  
 (販売者：DOMAジャパン株式会社)



### 2. いのぶたコロッケ

●主な材料  
 ☆淡路島オリーブペースト バジルブレンド  
 ☆淡路いのぶた(金猪豚)

●調理方法  
 炒めたタマネギ・マッシュしたジャガイモ・「淡路島オリーブペースト バジルブレンド」を混ぜ、薄切りの「淡路いのぶた」で包む。パン粉の衣をつけ、高温のサラダ油でこんがり揚げる。



**淡路島オリーブペースト オニオンブレンド** 600円(税別) / 60g  
 特徴：淡路島産オリーブとオニオンのハーモニーをさまざまな料理のアクセントに。  
 生産者：農業生産法人南あわじオリーブ園 兵庫県南あわじ市賀集鍛冶屋491番地  
 TEL：078-431-0630  
 (販売者：DOMAジャパン株式会社)



**べっぴんたまねぎ** 800円 / 3キロ  
 特徴：厳選された天然有機を原材料に、バランスのとれた肥料を使用した玉ねぎ。  
 生産者：株式会社淡路フィール 兵庫県南あわじ市八木寺内1653-3  
 TEL：0799-42-7691



### 3. べっぴんたまねぎのシフォンケーキ

●主な材料  
 ☆べっぴんたまねぎ  
 ☆淡路島オリーブペースト オニオンブレンド

●調理方法  
 「べっぴんたまねぎ」をバターで炒めて甘みを引き出し、「淡路島オリーブペースト オニオンブレンド」を加える。卵白をしっかり泡立てて作ったシフォン生地混ぜ、型に流して焼く。

北海道の  
6次産業化商品で

# ジビエをメインに 北の大地の味わいを



6次産業化の食卓  
vol.2  
北海道

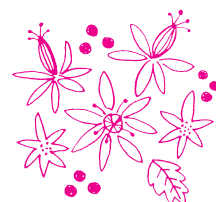
うま味素材を組み合わせ  
て  
相乗効果を引き出す

一品目は「エゾ鹿のうまみ焼き」。良質な天然飼料で育てられた鹿を使用した「エゾ鹿肉 ロース肉(ブロック)」に、こだわりの椎茸を乾燥させた「干しの王様しいたけ粉末」を組み合わせることで、しっかりとしたうま味を味わえます。

二品目は「熟成チーズの甘味噌和え」。「北のハイグレード食品+2015」\*に認定された「熟成チーズミルク風味の黄」に、「干しの王様しいたけ粉末」と大豆から大切に育てた「農家の手造味噌」を組み合わせました。程よいうま味に加え、塩味により引き立つピーナッツのような甘みを楽しむことができます。

三品目は「トマトサブレ塩味」。「ゆきひかり」で作られた「米粉」と、糖度の高い「ミディトマト・ジュース」を混ぜて作ったユニークな生地に、「仁(ミモレットチーズ)」を加えて焼き上げることで、深い味わいに仕上がります。

\*食の専門家に厳選される商品。食材や製法に対する生産者の「こだわり」等を発信し、道産加工食品全体の更なる魅力アップを目的とする。





**干しの王様しいたけ粉末**  
750円(税込)／一瓶(20g)  
特徴: 自社ブランド「王様しいたけ」を乾燥させ味を凝縮。石臼挽きで粉末に。  
生産者: 有限会社 福田農園  
北海道亀田郡七飯町鶴野83番地  
TEL: 0138-65-5522



**エゾ鹿肉ロース肉(ブロック)**  
3,500円(税込)／500g  
特徴: 脂身がほとんど無く、非常に柔らかい。ロースト等に適している。  
生産者: 株式会社 知床エゾシカファーム  
北海道斜里郡斜里町新光町51番  
TEL: 0152-23-2408



1. エゾ鹿のうまみ焼き  
●主な材料  
☆エゾ鹿肉  
☆干しの王様しいたけ粉末  
●調理方法  
クセがなくさっぱりとした「エゾ鹿肉」に「干しの王様しいたけ粉末」をふりかけ、酒をまぶしてからアルミホイルで包んで焼く。フレンチマスタードとレモンでさっぱりといただく。



**農家の手造味噌**  
500円(税別)／1個(500g)  
特徴: 自社農場で育てた大豆を、手作りで丁寧に熟成させたこだわりの味噌。  
生産者: 有限会社澤田農場  
北海道斜里郡清里町字上斜里40番地  
TEL: 0152-25-3698



**熟成チーズ ミルク風味の黄**  
熟成前／1,450円(税別)／200g  
※1ヵ月熟成ごとに+80円  
特徴: 溶かすとミルクの風味を強く感じる。パンやピザ、ハンバーグのトッピングに最適。  
生産者: 旭川あらかわ牧場  
北海道旭川市江丹別町拓北582-4  
TEL: 090-7656-1369



2. 熟成チーズの甘味噌和え  
●主な材料  
☆熟成チーズ ミルク風味の黄(熟成6ヵ月)  
☆農家の手造味噌  
☆干しの王様しいたけ粉末  
●調理方法  
「農家の手造味噌」と「干しの王様しいたけ粉末」に、みその塩気を和らげる蜂蜜を加えてペーストを作り、さいころ切りにした「熟成チーズ」とあえる。



**ミディトマト・ジュース**  
1,800円(税込)／720ml  
特徴: 安心・安全にこだわって育てた「ミディトマト」を使用。甘みの中の適度な酸味が人気。  
生産者: 株式会社岡本農園  
北海道河西郡中札内村興和東5線  
199-10横線 TEL: 0155-68-3206



3. トマトサブレ塩味  
●主な材料  
☆ミディトマト・ジュース  
☆米粉  
☆仁(ミモレットチーズ)  
●調理方法  
「米粉」に「ミディトマト・ジュース」を加えて練った生地を、すりおろした「仁(ミモレットチーズ)」を加え、平たく成形してオープンで焼く。



**仁(ミモレットチーズ)**  
810円(税込)／個(120g)  
特徴: 華やかなオレンジ色。噛みしめるほどにうま味とほのかな甘い香りが広がる。  
生産者: 有限会社冨田ファーム  
北海道紋別郡興部町宇津99-8  
TEL: 0158-88-2611



**米粉**  
300円(税込)／500g  
特徴: 希少品種である「ゆきひかり」を使用した米粉。  
生産者: 尾崎農場  
北海道雨竜郡北竜町三谷60-1  
TEL: 0164-34-2107

料理研究家  
はやし ゆきこ  
**林 幸子 先生**

料理研究家、フード・コーディネーター、栄養士、日本茶アドバイザー。料理教室「アトリエ・グー」主宰。あらゆるジャンルの料理を知り尽くし、創造性豊かなレシピを次々と考案。著書に「10分つまみ」(宝島社)、「抹茶の和みおやつ」(日東書院本社)など多数。

