

新商品開発

～α米を使ったレシピ開発～

調理総合本科 2年 CG2
3班 村里 治仁



商品の紹介

肉巻きおにぎり～ライスソース掛け～

このメニューを考案した経緯

このメニューを考案した経緯は3つ

1.どのようにしたら α 米を美味しくいただけれるか

2.誰でも好んで食べる料理

3.日本×西洋のレシピを作りたかった

というこのような理由から今回このようなレシピを考案しました。

作り方

<肉巻きおにぎり>

- ①牛乳250 g に塩、胡椒をふり、加熱し沸騰させた後 α 米に掛け浸す。
- ②ラップを全体的に掛け20分程置いておく。
- ③2/3のお米に更に塩、胡椒を強めにふりバルサミコ酢を10 g 程掛けよく混ぜる。
- ④お肉1枚でご飯を巻き、しっかり握る。
- ⑤塩胡椒をし、フライパンで焼く。



作り方

<ソース>

①作った1/3のα米を牛乳150gでミキサーで潰す。

⚠️完全には潰さない⚠️

②塩胡椒をふり、レモン1/8を絞りませる。

③仕上げに掛け上からバルサミコ酢をかける。

使用した食材

米150g,牛乳250g+150g,牛バラ肉5枚,ベビーリーフ50g
ラディッシュ½個,レモン1/8個,

使用した調味料

塩コショウ,バルサミコ酢20g,バルサミコソース3g

工夫した点

α米に味を付けるために、バルサミコ酢を入れ、西洋風の酢飯にした事。
ソースにα米を使い、食感を少し出しつつレモンやバルサミコソースで酸味を付けた事。

お手軽に食べれる大きさにしたこと。

肉巻きおにぎりを1個レベルアップさせ大人な味にしたところ。

PRポイント

最後に食べて頂いて見て欲しい点をまとめさせていただきます。

- 1.キッチンカーなどでも出せるお手軽さ
- 2.バルサミコやレモンの酸味の中にある α 米のうま味
- 3.想像している肉巻きおにぎりを凌駕する味
- 4.後に残るバルサミコ酢の酸味
- 5.西洋と日本の味を合わせた味

このポイントを考慮し、ご賞味頂けたら幸いです。

ご清聴ありがとうございました。