

No	優秀賞
レシピ名	八幡芋とおけさ柿の柿味噌肉巻き
レシピ	<ol style="list-style-type: none"> ① 八幡芋をラップで包んで電子レンジで加熱し、竹串がスッと通るくらいの柔らかさにする ② 八幡芋とおけさ柿を幅・厚さ1cm、長さ7cmくらいの拍子木切りにし、八幡芋とおけさ柿が互い違いになるように4本を組み合わせ豚肉で巻く。 ③ もう1つのおけさ柿はヘタから5ミリくらい下を切り、実の部分をスプーンでくりぬいて器状にする。 ④ くり抜いた実とAをミキサーにかけ、電子レンジ500wで30秒くらい温める。 ⑤ 熱したフライパンにゴマ油を引き、②の肉巻きを転がしながら全体に火が通るように焼く。 ⑥ 肉巻き全体に④の柿味噌を塗り、こんがり焼き色がつくまで焼く。 ⑦ 柿味噌を柿の器に入れ、肉巻きを盛り付けて完成。
材料	<p>【材料と分量(2~3人分)】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・八幡芋 1個(大きめのもの) ・おけさ柿 2個 ・豚ロース薄切り 8~10枚(しゃぶしゃぶ用など薄めのもの) ・ごま油 大さじ1 <p>A</p> <ul style="list-style-type: none"> ・味噌 大さじ1.5 ・佐渡の日本酒 大さじ1 ・しょうが 小さじ1/2
使用 ジオパーク食	八幡芋、柿、酒
審査講評	<ul style="list-style-type: none"> ・柿味噌だけでも商品価値がある。 ・柿味噌と八幡芋の組み合わせが最高。 ・柿味噌が良いアクセントになっている。八幡芋のPRに良い。