

健やかで 幸せあふれる

# 健幸レシピ



三陸の海でとれた<sup>あかざらが</sup>赤血貝を、ジューシーな燻製に仕上げた「燻製赤血バター」と、野田村の山の幸を凝縮した「山ぶどうピューレ」入りのマッシュポテトが、絶妙な味わい。クラッカーやパンにのせた、ハレの日にぴったりの華やかなおつまみです。



燻製赤血バターのカナッペ

山ぶどう香る

今号のミニ

## 今号のいわて食財

スモークラボ香屋  
燻製赤血バター  
サクラチップ使用



「岩手うんめえ〜もん!!」グランプリ2021で優良賞を獲得した「燻製赤血バター」。山田町の「スモークラボ香屋(かや)」と岩手大学農学部三陸水産研究センターとの共同研究で生まれた商品です。知る人ぞ知る、濃厚でおいしい赤血貝を新しい燻製方法でふっくらジューシーに仕上げました。添えてある燻製グラスフェッドバターと一緒に、ぜひ味わってみてください。

## 作り方

- 1 じゃがいもは皮をむき、約3cm角に切って鍋に入れ、かぶるくらいの水、塩少々(分量外)を加え、竹串が通るくらいまで茹でる(約8~10分)。
- 2 ①をざるにあけ、水気を切り、ボウルに入れてフォークの背などでつぶす。
- 3 別の鍋で牛乳を温め、②を加え、弱火にしてよく混ぜ合わせる。
- 4 バター半量(市販のもの)を加えて混ぜ、なじんだら残りのバターを混ぜ、塩・こしょうで味を整える。
- 5 ④を半量ずつ分け、片方に山ぶどうピューレを混ぜる。
- 6 フライパンを熱し、燻製赤血貝を軽く焼く。
- 7 クラッカーに⑤を半分ずつ、焼いた燻製赤血貝、付属の燻製グラスフェッドバターをのせ、セルフィーユを飾る。



## 材料(4人分)

- ・燻製赤血バター ……1パック
- ・山ぶどうピューレ(香り) ……大さじ3
- ・じゃがいも ……200g(中2個)
- ・バター(市販のもの) ……30g
- ・牛乳 ……大さじ3
- ・塩・こしょう ……各少々
- ・クラッカー、セルフィーユ ……各適量

## [レシピ監修]

上級食育アドバイザー  
晴澤雪枝さん

滝沢市在住。テレビ出演や料理教室、東北復興支援プロジェクト出張講師など、岩手県を中心に活躍中。



| さらにこちらも |  
「山ぶどうピューレ」  
(香り)

野田村産の山ぶどうだけを使い、無添加で仕上げた株式会社のだむらの「山ぶどうピューレ」。「酸味」「香り」「甘み」の3種あり、今回は酸味と甘味のバランスがいい「香り」を使用。ヨーグルトにかけるだけでも手軽に楽しめます。



岩手で活躍するさまざまな“人”に焦点を当て、紹介する「いわてプライド」。この土地に誇りを持って生きる人たちの、熱い想いを伝えます。



買うなら岩手のもの  
**いわて**  
買って、食べて地域を元気に応援キャンペーン

Twitter  
フォロー  
してね!

@kaunaraivate  
(お問合せ先) 県庁 産業経済交流課  
TEL.019-629-5539

岩手のおいしい岩手の楽しいを!