

～富士スピードウェイホテル石井順総料理長について～



富士スピードウェイホテルの4つのレストラン&バーでは、豊かな海の幸や富士山の清らかな水で育った食材をふんだんに使い、料理を通して静岡の魅力を再発見できるメニューを提供しています。石井順総料理長は静岡県産の食材を積極的に活用し、静岡の農林水産業や食文化の振興に貢献している料理人として、2023年「ふじのくに食の都づくり仕事人」に選ばれ、表彰されました。

また、石井シェフは食を通して様々な人との出会いや繋がりを大切にしておられるシェフです。



～レシピに関するお問い合わせ～

小山町農商工連携協議会事務局
小山町役場商工観光課
電話：0550-76-6111

小山町農商工連携協議会主催

料理セミナーレシピ

～富士スピードウェイホテル
総料理長考案～

～小山町農商工連携協議会とは～

小山町には気候や地質を生かした特産品として水掛け菜や、独自のブランドトマトである金太郎トマトやアメラトマトなどの特産物が数多くあります。しかしながら、その多くは出荷されたままの状態での消費が一般的であり、調理、加工等をした形での消費はまだ少ないのが現状であります。そのため、町内の特産品について理解を深める機会として料理セミナーを開催し、専門家の知見を加え、新たな調理方法を提案することにより小山町の特産品について関心を深めるとともに、消費拡大、栽培農家の更なる増加を期待します。

今年度は、富士スピードウェイホテルの石井順シェフを講師に、アメラトマトを使用したコンソメゼリーをはじめとし、それを使用した家庭でも作れるお洒落な一品（アメラトマトとマスカルポーネチーズを使用したパフェ、白身魚のカルパッチョ、冷やし夏野菜と小海老アメラトマトゼリー出汁、トマトドレッシング）を作りました。



～富士スピードウェイホテル総料理長考案～

アメラトマトを使用した各種レシピ

Amela Tomato and Mascarpone Cheese Parfait アメラトマトとマスカルポーネチーズのパフェ

【材料】

◇アメラトマトダイス	25g
◇ライムジュース	1/4 個
◇砂糖	1g
◇ライムの皮	1/4 個分
◇マスカルポーネチーズ	15g
◇ホイップクリーム	15g
◇アメラトマトゼリー	20g
◇ピスタチオ	少々
◇ミント	
◇飾り用アメラトマト	

アメラトマトのダイスカットをライムジュースと砂糖で和え、マリネする。マスカルポーネクリームチーズとホイップクリームを和え、マスカルポーネクリームを作る。お好みのワイングラスに、マリネトマト、トマトゼリー、マスカルポーネクリーム、マリネトマトと重ね最後にクネル状に抜いたクリームをのせ、ピスタチオ、ライムの皮、ミントを飾る。



Seasonal Fish Carpaccio, Lime-Ginger Marinated Amela Tomato and Jelly 白身魚のカルパッチョ ライムと生姜でマリネしたアメラトマトとゼリー

【材料】

◇白身魚刺身用	50g
◇セルコンポーゼ	10g
◇アメラトマト	30g (1/2 個)
◇生姜煮みじん切り	2g
◇ライムジュース	1/4 個
◇季節のフルーツ	適量
◇ガムシロップ	小さじ 1 杯
◇レモンオリーブオイル	大さじ 3 杯
◇トマトゼリー	大さじ 3 杯
◇バジル	

塩、砂糖を 3 : 1 の割合で混ぜ黒胡椒を振りかけセルコンポーゼとする。好みの白身魚に軽く振りかけ脱水しておく。ガムシロップにライムまたはライムジュースを絞り、カットした桃と生姜のみじん切りを入れマリネする。白身魚の水分を取り除きお好みの皿に並べ、アメラトマト、マリネした桃、トマトゼリーをのせる。マリネした際にできたジュースにレモンオイルを入れドレッシングとし全体にかける。お好みでバジルや野菜の花を飾り、ライムの皮をすりおろし香りを出します。



他の白身魚でも応用可能！

Chilled Summer Vegetables, Shrimps, Amela Tomato Jelly in Dashi 冷やし夏野菜と小海老 アメラトマトゼリー出汁

【材料】

◇オクラ	1 本
◇茄子	1/2 個
◇アメラトマト	1/4 個
◇枝豆	6 粒
◇小海老	3 本
◇アメラトマトゼリー	大さじ 2
◇白だし	大さじ 2
◇茗荷	
◇大葉	

オクラは塩ゆで、茄子は飾り包丁を入れ素揚げし白出汁に付ける、アメラトマトは串切り、枝豆と茹でた小エビまたは、茹でタコ。ゼリーに市販の白だしを入れ野菜の上からかけ、茗荷やしその千切りを添え、冷蔵庫で 30 分冷やす。お好みで山葵や柚子胡椒。



Amela Tomato Consomme Jelly アメラトマトゼリー

【材料】

◇Amela Tomato	150g
◇Flesh Tomato	150g
◇Salt	1g
◇Gelatine	2.5g(1.5%)

アメラトマトとお好みのトマトを良く洗いざく切りにする。ハンドミキサー等を使い皮ごとジュースにし手鍋に移す。1g の塩を入れ 1 度沸騰させる。(トマトの酸味を半減させる) キッチンペーパー等を使用し、裏ごしする。透明になったトマトジュースを再度沸し、あらかじめ氷水でふやかしておいた、ゼラチンを入れ溶かしたのち、直ぐに冷やし固める。

Tomato Dressing トマトドレッシング

【材料】

◇トマト	1 個	300g
◇ニンニクスライス	2 個	6g
◇玉ネギみじん切り	1/4 個	60g
◇オリーブオイル (ソテー用)	10g	
◇ケチャップ	30g	
◇赤ワインビネガー	30g	
◇オリーブオイル	200g	
◇アメラトマトゼリー		
◇タバスコ		



手鍋にオリーブオイルとスライスしたニンニクを入れ加熱、ニンニクが黄金色になったらアメラトマトのザク切りを入れる。ジュって音がしたら玉ネギのみじん切りを入れ軽く煮込む。トマトの角が取れたら、赤ワインビネガーとケチャップを入れて火を止める、ミキサーで攪拌しながら、オリーブオイルを足す。裏ごしした後、冷ましてドレッシングとする。好みの夏野菜や茹でた魚介類を盛り付け、ドレッシングとゼリーを添えます。好みでタバスコを振りかけて、パクチーを飾るのもお勧めです。