

レストラン光彩の深層水レシピ

レストラン光彩の厨房からおいしくて簡単な深層水レシピをお届けします！今月は季節の食材を活かした藤田シェフの2品です。



トマトの深層水漬け



〈材料〉

- 深層水（原水） 適量
- 深層水（脱塩水） 適量
- トマト 適量



タッパーでお手軽に漬け込めます。プチトマトとキュウリも入れてみました。

〈作り方〉

- 1、2種類の深層水（脱塩水と原水）を2：1の割合で合わせる。
- 2、合わせた1にトマトを漬け込み、冷蔵庫で寝かせる。
- 3、器に盛りつける。

〈おいしく食べるひとひねり〉

仕立てがシンプルなのでテイストを持たせるだけで、簡単に色々な料理やお酒と楽しむことができます。オリーブオイルをかければイタリア風、ごま油に生姜を添えれば中華風、醤油にワサビを添えれば和風といった風にアレンジできます。白ワインやビール、日本酒などにも合わせてみるのもおすすめです。出来上がって、トマトの味が抜けたような感じがしたら、市販のトマトジュースに漬けて味を補ってみてください。



深層水 枝豆ご飯



〈材料〉

- 深層水（原水）
- 深層水（脱塩水）

あらかじめ原水と脱塩水を2：3の割合で混ぜた水をご用意ください

- 枝豆 適量
- お米 適量

〈作り方〉

- 1、枝豆は塩で板ずりし、表面の毛や汚れを落とす。
- 2、1の枝豆を塩を付けたまま、たっぷりのお湯で少し固めに湯がく。
- 3、2の枝豆を冷まし、皮と薄皮を取り外す。
- 4、お米は研いで、しっかりざる上げをして水気を切っておく。
- 5、4のお米を炊飯器の中に入れ、深層水（原水）と深層水（脱塩水）を合わせたものをお好みの水加減で入れ、炊き上げる。
- 6、5のご飯が炊きあがったら、3の枝豆を混ぜ合わせ、器に盛りつけて勧める。旨味が足りない場合は、旨味調味料を一つまみ足し混ぜ合わせ勧める。



〈おいしく食べるひとひねり〉



今回は枝豆を使用しましたが、カニや梅干し、焼き上げた鮭など混ぜ込みができるものは何でも使えるすぐれレシピです。残ったご飯は醤油を塗って焼き上げ、焼きおにぎりにしてもいいですし、その焼きおにぎりにお茶をかけて、焼きおにぎり茶漬けにしてもおいしくお召し上がりいただけます。