

西播磨地域の食のプロフェッショナルが提案する
西はりま山椒の新しい活用レシピ

西はりま山椒のもろみアレンジ

塩こうじピザ 肉味噌山椒もろみ



* 期間限定・数量限定メニューとしてお店に登場



山椒ドレッシング

山椒オイル

老松ダイニング

一発酵・無農薬にこだわるランチが魅力



open 12:00-17:00 close 木
671-2577 宍粟市山崎町山崎 12
tel 0790-62-2345 / 0120-20-4234

問 西はりまブランド推進協議会事務局
(龍野農業改良普及センター内)
tel 0791-63-5684

山椒オイル

材料

- ・オリーブオイル 250cc
- ・山椒 (軸つきでも可) 100g

作り方

- ① 水に浸る程度につけて、弱火で1時間煮る。
- ② ザルにあげて流水で冷まし、オリーブオイルに入れて超弱火で1時間半煮る。
- ③ 冷まして完成。

山椒ドレッシング

材料

- ・山椒オイル
- ・りんご酢
- ・塩こうじ

作り方

- ① 実入りの山椒オイル：2
りんご酢：1
塩こうじ：0.5
の割合でミキサーにかける

塩こうじピザ 肉味噌山椒もろみ

材料

- ・ひき肉 130g
- ・「老松酒蔵もろみ」1パック
- ・山椒 20g (お好みで増減)
- ・ピザ生地 90g

作り方

- ① ひき肉を炒める。
- ② 肉がパラパラになったら「老松酒蔵もろみ」を入れ、混ぜ合わせる。
- ③ 軸をとった山椒を加え完成 (肉味噌もろみ完成)
- ④ 出来上がった肉味噌もろみを、ピザ生地のにのせ、チーズをさらに上のにのせて、230度で10分焼く。