




秋・柿グルト

 最優秀賞 受賞レシピ



《材料 3人前》

鳥海高原のむヨーグルトを使用

- ・のむヨーグルト 300ml
- ・柿（できれば種なし） 5個
（1個はトッピング用）
- ・生クリーム 200ml
- ・砂糖 20g


《作り方》

- ① 柿の皮をむく。（種があれば取る）
- ② ミキサーで柿4個とヨーグルトを混ぜる。
- ③ 生クリームに砂糖を加え泡立てる。
- ④ ミキサーで混ぜたヨーグルトをコップにうつし、その上に泡立てた生クリームをのせる。
- ⑤ トッピング用の柿を飾り完成。

鳥海やわた観光株式会社



ストロベリー ヨーグルトマフィン

 ゆりんこ賞 受賞レシピ

《材料 6人前》

フルーツオンヨーグルトおとめ心を使用

- ・おとめ心 180g
（ヨーグルト 150g ソース 30g）
- ・薄力粉 150g
- ・ベーキングパウダー 5g
- ・バター 40g
- ・卵 1個
- ・砂糖 70g


《作り方》

- ① バターを電子レンジ500wで30秒加熱して少しやわらかくする。
- ② 砂糖を加えて泡立て器ですり混ぜる。
- ③ 卵を入れて泡立て器で混ぜ、おとめ心をいれる。
- ④ 薄力粉をふるい入れ、ベーキングパウダーを加えてゴムベラでさっくり混ぜる。
- ⑤ カップに生地を入れ、180度のオーブンで30分焼く。

鳥海やわた観光株式会社



鳥海高原チキンカレー

 鳥海山荘賞 受賞レシピ

《材料 2, 3人前》 鳥海高原ヨーグルト加糖を使用

◎チキンカレー

- ・手羽元 8本
- ・鶯色玉ねぎ 60g
- ・ニンニク 1片
- ・しょうが 1片
- ・バター 20g
- ・塩 小さじ1
- ・パセリ 適量
- ・ホールトマト缶 1缶
- ・カレー粉 大さじ2
- ・ヨーグルト 1カップ
- ・赤唐辛子 1~3本
- ・ガラムマサラ 適量
- ・ローリエ 1枚
- ・ウスターソース 適量
- ・水 3カップ

◎バターライス

- ・玉ねぎ 80g
- ・バター 20g
- ・米 300g
- ・水 300g
- ・塩 適量

《作り方》

◎チキンカレー

- 下準備 手羽元をヨーグルトに半日ほどつけておく。
- ① バターを溶かし唐辛子、ローリエを入れ炒める。
 - ② すりおろしたニンニク、しょうがを加えさっと炒める。
 - ③ 玉ねぎ、カレー粉を加え粉っぽさがなくなるまで炒める。
 - ④ 水気を切っておいたトマト缶を加え、水分がなくなるまで炒める。
 - ⑤ 下準備した鶏肉とヨーグルトを加え、軽く炒める。
 - ⑥ 水、塩を入れ、弱火で1時間ほど煮込む。
 - ⑦ 最後にウスターソース、ガラムマサラを加えひと煮立ちさせる。


◎バターライス

- ① 鍋にバターを入れ溶けきる前にみじん切りにした玉ねぎを加え、塩をひとつまみ加える。
- ② 玉ねぎが透明になったら米を加える。
- ③ 水を加え、鍋底に線が引ける位まで米に水分を吸わせ煮つめる。
- ④ 弱火にして12分炊き、10分蒸らして完成。

鳥海やわた観光株式会社



マロンヨーグルトの ティラミス

 ヨーグルト工房賞 受賞レシピ

《材料 20×20cmスクエア型1台》

鳥海高原ヨーグルト無糖、のむヨーグルト使用

- | | | |
|-----------|----------------|--|
| スポンジ | 仕上げ | |
| ・卵 4個 | ・のむヨーグルト 200ml | |
| ・上白糖 120g | ・マロングラッセ 適量 | |
| ・薄力粉 90g | | |

- マロンヨーグルトクリーム
- ・生クリーム 180ml
- ・マロンクリーム 90g
- ・水切りヨーグルト 90g

《作り方》

《スポンジ》

- ① 卵に上白糖を加え、字が書けるくらいまで泡立てる。
- ② ふるった薄力粉を加え、ゴムベラでさっくり混ぜる。
- ③ オープンシートを敷いた40×30cmの天板に流し、210℃のオーブンで10分焼く。

《マロンヨーグルトクリーム》

- 生クリーム、マロンクリーム、水切りヨーグルトをボウルに入れ、泡立てる。

《仕上げる》

- 容器にのむヨーグルト→スポンジ→クリーム→スポンジ→クリームの順で重ねていき、表面に細かく砕いたマロングラッセをふる。

鳥海やわた観光株式会社