

酒粕をお家で楽しむ！

Cake salé

混ぜて焼くだけお手軽クッキング
酒粕のケーキサレ

Let's cooking



材料 4人分(22×17×6cmのバット使用)

- ・酒粕 50g
- ・ホットケーキミックス 150g
- ・卵 2個
- ・牛乳 60cc
- ・玉ねぎ 1/4個
- ・ベーコン 2枚
- ・ほうれん草 1/6把
- ・パプリカ 1/4個
- ・オリーブオイル 大さじ1
- ・塩 小さじ1/2 (お好みで調節してください。)

下準備

- ・卵は常温にもどしておく。
- ・バットにオリーブオイル(分量外)を塗り薄力粉をまぶしておく。
- ・板状の酒粕を使う場合は、牛乳とあわせる前にちぎっておきます。

作り方



- ①玉ねぎは薄切り、ベーコンは1cm幅に切る。パプリカやほうれん草は食べやすい大きさに切る。切った野菜とベーコンを耐熱ボウルに入れ、オリーブオイル、塩を混ぜる。ラップをして電子レンジ(500w)で2分半加熱する。
- ②別のボウルに酒粕を入れ、半量の牛乳とあわせてラップをする。電子レンジ(500w)で30秒加熱する。取りだして泡だて器でよく混ぜ、酒粕がペースト状になったら残りの牛乳、卵の順に入れよく混ぜる。
- ③②にホットケーキミックスを入れ生地を作り、①の具材を入れゴムベラで切るように混ぜる。
- ④バットに流し入れ、オーブントースター(1000w)で20分焼く。

ポイント

- ・トースターの機種により焼き時間は調整が必要です。焦げるようならアルミをかけて中まで火を通してください。
- ・ベーコンの他に、ウインナーなども使っても美味しくできます。

玉ねぎ以外の野菜は冷蔵庫に残っているもので代用が可能。
季節の野菜や彩りの良い組み合わせで楽しんでみてください。

あしがらの蔵元直売！
酒粕をお土産に

販売期間		
【大井町】石井醸造(1月～3月)	大井町上大井954	☎0465-82-3241
井上酒造(12月～4月※要予約)	大井町上大井552	☎0465-82-0325
【山北町】川西屋酒造店(12月～4月)	山北町山北250	☎0465-75-0009
【開成町】瀬戸酒造店(年中)	開成町金井島17	☎0465-82-0055
【松田町】中沢酒造(12月～4月)	松田町松田惣領1875	☎0465-82-0024

※各蔵元の詳細はP8～9、酒粕(板粕)販売時期は目安です

NO.5
café hacco

▽醤油こうじトースト

瀬戸酒造店の米麴に醤油を加えて発酵させた醤油麴とバターとうま味が、食パンに染み込ませた「醤油こうじトースト」(350円・税込)は、「カリッふわっジュワッ」と食感も大満足。この味に魅了され、同店で行われる醤油麴作りに参加する人も多いそう。

こちらも瀬戸酒造店の米麴を発酵させた「食べる甘酒」(500円・税込)。ノンアルコール・砂糖不使用のスッキリとした甘酒に、3種類の果実のソースをかけて召し上げられ。



酒蔵の味をアイスで堪能！



販売場所:P7 四季の里直売所
P14 物産館あしがらの里・まちの駅あしがら
BIOTOPIA marché

和食の源
「麴」

日本酒づくりで欠かせない麴(こうじ)は、日本の「国菌」と称される麴菌を蒸した米に付着させて、繁殖させたもの。この米麴のほか、麦麴や豆麴などがあり、味噌や醤油、みりんなどの原料に欠かせません。和食の源ともいえる発酵食・麴を活用したカフェメニューを紹介いたします。

▽曾我の誉
石井醸造の代表銘柄「曾我の誉」は、もち四段仕込みならではの濃厚な味わいが特徴。アイスクリンでも、こっくりとした酒粕の特徴が感じられます。(オーブンフライス)

▽HAKONEYAMA ice cream
井上酒造の代表銘柄「箱根山」の中でも、純米大吟醸の酒粕を使用したアイスクリン。果実のような香りとスッキリ感が引き立つ、ほのかな酒粕の風味が特徴です。(オーブンフライス)

NO.1
幸修園カフェ

▽甘酒ソフトクリーム

こちらも、粕汁同様に石井醸造の酒粕を使った「自家製甘酒ソフトクリーム」(350円)。ほんのりやさしい甘酒の風味で、お子さんや甘酒が苦手な方もぜひどうぞ。

▽やまゆりホークの酒粕みそ焼き
山北町の川西屋酒造店の酒粕を使った味噌床に、神奈川県産の銘柄豚「やまゆりホーク」を一晩漬けたみそが特徴の豚肉と、酒粕の風味が絶妙！ランチ定食(820円/土・日曜、休日)や、夜の一品料理(590円)で味わって。

NO.4
株式会社 門屋食肉商事

▽牛肉の吟醸粕漬け

井上酒造の純米吟醸酒「箱根山」の酒粕と特製ブレンド味噌に、国産牛もも肉を漬けた牛肉の吟醸粕漬け(1パック130g/737円・税込)は、家庭で焼き上げる本格の味。口の中で濃厚なうま味が柔らかくほどけ、味の奥深さを堪能できます。



NO.3
kaiseiseika

▽ケーキシュゼウ

開成町にある瀬戸酒造店の酒粕を練り込み、日本酒・酒田錦を表面にたっぷり打った「ケーキシュゼウ」(写真はプチサイズ)300円(税込)。口に入れると、日本酒の香りやさしく、ふんわり溶けます。

NO.2
YAMAKITAバル

▽石井醸造製粕汁

選べるお握りや手作り惣菜なども味わえる「昼餉(ひるげ)セット」(980円)の粕汁は、大井町にある石井醸造の酒粕を使用。酒粕特有のふわっと甘い香りと、具沢山の野菜や豚肉と調和したまろやかな味わいが広がります。

昔から食材の一つとして利用される「酒粕」は、日本酒が作られる過程に発酵した「もろみ」をしばった後に残る副産物です。その独特の香りや味わいは、蔵元によっても異なります。地酒を飲むだけではもったいない！地酒を飲むだけではもったいない！地酒を飲むだけではもったいない！



開成町 café hacco(カフェハッコ)

あしがら郷 瀬戸屋敷内の「発酵」をテーマにしたカフェ。米麴メニューや、足柄うまれ「きんたろう牛乳」のラテ、足柄茶シリーズのほか、醤油麴作りなども定期開催。

- ☎ 開成町金井島1336
- ☎ 0465-84-0050
- 🕒 10:00～16:00
- 📍 巻末map
- 📅 月曜(祝日の場合は翌日)
- 🚗 あしがら郷 瀬戸屋敷駐車場(約20台)
- 🚗 小田急「新松田駅」より箱根登山バス「関本」行き「四つ角」下車、徒歩20分



株式会社門屋食肉商事
山北町 大野山かどやファーム

大野山山頂でかながわブランド「足柄牛」を育成している牧場。まきば館では畜産に関するパネルや元大野山乳牛育成牧場の風景写真などを展示開放しています。

- ☎ 山北町皆瀬川1710
- ☎ 0465-39-1129
- 🕒 10:00～16:30
- 📍 巻末map
- 📅 問い合わせを 約5分
- 🚗 東名高速道路 大井松田ICより車で約30分
- ※牧場では食肉の販売はしていません。詳しくは下記へお問い合わせください。
- 問い合わせ:株式会社門屋食肉商事
- ☎ 0465-39-1129



開成町 kaiseiseika(カイセイセイイカ)

都内一流店で休業したパティシエが、地元に戻りオープンした洋菓子店。厳選素材を使ったケーキなどの焼き菓子や生菓子、バスケットケーキ(P15参照)やシュークリームなど人気です。

- ☎ 開成町みなみ1-22-1 South TerraceA (開成南小学校目の前)
- ☎ 0465-43-7390
- 🕒 9:00～18:00
- 📍 巻末map
- 📅 水曜、他不定休あり
- 🚗 5台
- 🚗 小田急「開成駅」徒歩10分



山北町 YAMAKITAバル

オシャレな外観のバルは、電車を待ちながら立ち寄るハイカーや地元客の憩いの場。山北の地酒「丹沢山」「隆」をはじめ、お酒に合う肴や食事を楽しめ、ゆったりとした「山北タイム」が過ごせます。

- ☎ 山北町山北1917
- ☎ 0465-46-8602
- 🕒 17:30～22:30 土・日曜、祝日11:30～20:00
- 📍 巻末map
- 📅 月・火曜
- 🚗 スタッフに問い合わせを
- 🚗 JR「山北駅」駅前



大井町 幸修園カフェ

甘酒ソフトクリームをはじめとする和スイーツ、地酒、軽食など、地元食材を取り入れたメニューが楽しめる「BIOTOPIA(ピオトピア)」内の和カフェ。モダンな雰囲気の中で、ゆったりくつろいで。

- ☎ 大井町山田300
- ☎ 0465-85-1120
- 🕒 10:30～17:00(LO16:30)
- 📍 巻末map
- 📅 無休
- 🚗 BIOTOPIA駐車場(約400台)
- 🚗 小田急「新松田駅」より富士急湘南バス「末病バレーピオトピア」下車すぐ

地酒をもっと楽しむ

発酵食
グルメ
「酒粕」

昔から食材の一つとして利用される「酒粕」は、日本酒が作られる過程に発酵した「もろみ」をしばった後に残る副産物です。その独特の香りや味わいは、蔵元によっても異なります。地酒を飲むだけではもったいない！

酒粕・麴メニュー
取扱店紹介

Shop list