



焼胡麻豆腐

【材料】(4人前)

A 胡麻豆腐		B 胡麻醤油	
ACM πウォーター	8合	煎り胡麻	50g
塩	2g	濃口醤油	25cc
当り胡麻(白)	1合	砂糖	15g
味醂	15cc		
吉野葛	1合		

作り方

1. Aを混ぜ合わせ、濾し器で漉した後、火にかけ、弱火で焦げ付かぬように木杓子で絶えず鍋底をかき混ぜながら30分程よく練る。
2. 流し缶に流し、表面にラップを落とし、中火で15分程蒸す。
3. 冷めたら流し缶より外し、3cm角に切り揃える。
4. 片栗粉をまぶし、テフロン加工のフライパンを用いて焼く。
5. Bの煎り胡麻を、当り鉢にて滑らかになるまで当る。
6. 調味料を適宜加えてのばし、胡麻醤油を作る。

● ACM πウォーターの効果

ACM πウォーターを使用することにより、短時間でコシが強く風味の良い胡麻豆腐を作れる。

開発シェフ 長島 博

HIROSHI NAGASHIMA



築地本願寺「日本料理 紫水」料理長などを経て、現在、東京エアポートレストラン株式会社 総料理長を務める。

東京エアポートレストラン 株式会社

〒144-0041

東京都大田区羽田空港3丁目3番2号

五目高野寿司

【材料】(4人前)

高野豆腐	1丁	寿司酢	寿司シヤリ
蓮根	40g	酢 180cc	白飯 600g
人参	40g	砂糖 30g	寿司酢 90cc
椎茸	40g	塩 12g	

作り方

1. 高野豆腐は湯に浸けてもどし、縦半分に切り、真ん中に切り込みを入れる。
2. 1をACM πウォーターで取った出汁に砂糖、醤油、味醂酒にて味を調え、含ませる。
3. 蓮根は皮を剥き、2mm程の銀杏切りにし、ACM πウォーターに酢を少々加え、サッと湯通しする。
4. 人参は皮を剥き、3mm程の銀杏切りにし、椎茸は石突きを取り、小口より細切りにする。
5. 4をACM πウォーターで取った出汁に砂糖、醤油、味醂にて味を調え、含ませる。
6. 寿司飯に3、5を加えてよく混ぜ、2の高野豆腐に詰める。

● ACM πウォーターの効果

ACM πウォーターを使用することにより、乾物特有の臭みを取り、マイルドな味わいになる。

風呂吹き大根 柚子味噌

【材料】(4人前)

大根	160g	柚子味噌	
昆布	30g	白味噌	200g
		砂糖	50g
		酒	50cc
		味醂	30cc
		擂り柚子	1個分

作り方

1. 大根は皮を厚めに剥いて、3cm程の厚さの輪切りにし、鍋の底に昆布を敷いてACM πウォーターにて湯がく。
2. 竹串をさし、八分通り火が入った所で、ACM πウォーターで取った出汁、薄口醤油、味醂、塩で味を調え、紙蓋をして含ませる。
3. 鍋に、白味噌、砂糖、酒、味醂、擂り柚子を合わせて火にかけ、どろりとなる程度に柚子味噌を練り上げる。

● ACM πウォーターの効果

ACM πウォーターを使用することにより、大根のえぐみを取り除くことができる。