

香ばし!三矢えびすのあんかけ丼 | 原田ゆかり 様(広島県広島市)

三矢 ポイント えびす茶の香ばしさがアクセントとなった驚きの味!さっぱりとした味わいで、うどんや素麺にかけても美味です。

材料(4人分)

三矢えびす茶(ティーバッグ)・・・4袋
 鶏ささみ・・・4本
 油揚げ・・・2枚
 ちくわ・・・2本
 小松菜・・・120g
 玉ねぎ・・・60g
 にんじん・・・60g
 しめじ・・・60g
 熱湯・・・5カップ(1000ml)
 こぶ茶・・・小さじ4
 醤油・・・小さじ2
 水溶き片栗粉/サラダ油/
 塩/こしょう/
 炊きたてご飯・・・適宜

作り方

下準備:熱湯に三矢えびす茶(ティーバッグ)を入れ、お茶をつかっておく

- 1 鶏ささみをそぎ切りにして、醤油を全体に染みこませて下味をつける
- 2 油揚げは長さ約3cm、幅2~3mmの細切りにする
- 3 小松菜は長さ約3cmに切る。玉ねぎは薄切り、にんじんは長さ約3cmの細切り、しめじは根元を切って細かくほぐす
- 4 深めのフライパンにサラダオイルをなじませ、ささみを炒める
- 5 ④に②と③を加えて炒め、三矢えびす茶を注ぎ入れ、こぶ茶を加えて溶かす
- 6 塩こしょうで味を整えたら、水溶き片栗粉でトロミをつける
- 7 器にご飯を入れ、上から⑥をかける

優秀賞

えびすおじや | 新川喜久子 様(広島県広島市)

三矢 ポイント えびす茶とやき米、干しえのきはいずれも安芸高田市特産!えびす茶の旨味があるので、だしを入れなくても美味です。

材料(4人分)

三矢えびす茶・・・6カップ(1200ml)
 やき米・・・80g
 にんじん・・・1cm
 干しえのき・・・5g
 水・・・3カップ(600ml)
 水菜(葉先)・・・1束
 塩・・・小さじ1/8~1/4

作り方

- 1 土鍋にやき米、えびす茶、えのきを入れ、火にかける
- 2 沸騰したら、千切りにしたにんじんを加え煮る
- 3 にんじんが柔らかくなったら、水菜と塩を加える
- 4 水菜に火が通ったら、溶き卵をまわしかける

準優秀賞

えびす茶たっぷり天ぷら | 田中宏恵 様(広島県安芸高田市)

三矢 ポイント えびす茶の茶葉の味(香ばしさ)をいかして、天ぷらの衣や茶塩にしました。えびす茶は「茶葉」そのものが美味しいことを発見できる一品です!

材料(4人分)

三矢えびす茶・・・小さじ4
 エビ(中)・・・8尾
 しいたけ・・・4枚
 ししとう・・・8本
 さつまいも・・・40g
 レモン・・・1/3個
 小麦粉・・・大さじ10
 塩・・・小さじ1/3
 天ぷら油・・・適宜

作り方

- 1 エビは殻をむき、背を折って伸ばす。しいたけは石突きを取る。ししとうはヘタを取り、穴を空けておく。さつまいもは輪切りにする
- 2 えびす茶をフライパンでから煎りし、フードプロセッサで粉状にする
- 3 ②の粉の半量を天ぷらの衣の中に入れ、①の材料に衣をつけて揚げる
- 4 ②の残りの半量と塩をフライパンに入れてから煎りして、茶塩をつくる
- 5 皿に天ぷらを盛りつけ、レモンと茶塩を添える

美味しかったで賞

ワニ大根 | 野田朱美 様(広島県安芸高田市)

三矢 ポイント 広島県北でワニ料理といえば刺身が一般的ですが、煮物にしても珍味です。ワニ独特の匂いも、えびす茶のおかげで、さっぱりした味に仕上がります。

材料(4人分)

三矢えびす茶(ペットボトル)・・・1本(500ml)
 刺身用ワニ肉・・・約200g
 大根(中)・・・1/2本
 ほうれん草/にんじん/しょうが・・・適宜
 【調味料】
 しょうゆ・・・大さじ3
 砂糖・・・大さじ4
 酒・・・大さじ2
 みりん・・・大さじ2

作り方

- 1 ワニと大根は食べやすい大きさに切る
- 2 鍋に①とえびす茶と調味料を加え、煮汁が半分になるまで時折混ぜながら煮込む
- 3 煮上がったら皿に盛り、茹でたほうれん草とにんじんを添え、おろししょうがを載せる

美味しかったで賞