セミドライ富有柿

熟れっ子ちゃん レシピ集

“甘柿の王様”富有柿を使った「熟れっ子ちゃん」の
おいしくて多彩な食べ方をご案内します。

料理の幅が広がりますよ！

監修 株式会社昭和ファーム
料理 鈴木あゆみ
株式会社自由ヶ丘クッキングスタジオ代表

recipe 01

熟れっ子ちゃんとチキンのサラダ

熟れっ子ちゃんの上品な甘さで、ワンランク上のサラダに大変身。

材料（2人分）

- 熟れっ子ちゃん……1/2袋（30g）
- サラダチキン……100g
- きゅうり……1/2本
- ミニトマト……8個
- ドレッシング（お好みのもの）……大さじ2
- レタス類……適量

①熟れっ子ちゃんは2等分、サラダチキンは2センチ角、きゅうりは小さめの乱切り、ミニトマトは半分に切り、ボウルに入れます。

②①のボウルにドレッシングを加えて和え混ぜ、レタス類とともに器に盛ります。

調理時間 約8分

One Point

野菜をいっそう多く摂りたいときは、レタスなどの葉野菜に包むとよいでしょう。食べ応えも増します。

recipe 02

熟れっ子ちゃんときゅうりとたこのサラダ

熟れっ子ちゃんを加えるだけで、ミネラルや食物繊維が多く摂れます。

材料（2人分）

- 熟れっ子ちゃん……1/2袋（30g）
- たこ……50g
- きゅうり……1本
- しょうゆ……大さじ1/2
- ごま油……大さじ1
- 酢……大さじ1/2

①熟れっ子ちゃんは、2~3等分に切ります。
②たこときゅうりは、乱切りにします。
③ボウルに、しょうゆ、ごま油、酢を入れて混ぜ合わせ、①と②を和え混ぜます。

調理時間 約5分

One Point

栄養価の高い熟れっ子ちゃんの入ったサラダは健康増進に役立ちます。ドレッシングはお好みのものでもOK!

recipe 03

熟れっ子ちゃんときのこのマリネ

多彩なきのこと熟れっ子ちゃんが一体化し、旨味が増します。

材料（2人分）

- 熟れっ子ちゃん……1袋（60g）
- マッシュルーム・舞茸・しめじ・しいたけ……合わせて300g
- にんにく（スライス）……1かけ分
- 赤唐辛子（小口切り）……1本分
- オリーブ油……大さじ3
- 塩……小さじ1/4
- こしょう……少々
- ワインビネガー……大さじ1/2

調理時間 約10分

1. 熟れっ子ちゃんは2〜3等分に切ります。
2. マッシュルームは4等分に切り、舞茸、しめじ、しいたけは石づきを取って、食べやすい大きさにします。
3. フライパンにオリーブ油とにんにく、赤唐辛子を入れて弱火で熱し、よい香りが立ったらきのこ類を加えて炒め合わせ、しんなりとしたら、①を加えて炒め合わせます。
4. 塩・こしょうで味を調え、ワインビネガーを加え混ぜます。

One Point

たっぷり作って、常備菜やお弁当のおかずにもできます。

recipe 04

熟れっ子ちゃんとアボカドとツナのオープンサンド

マヨネーズとの相性がよく、サンドイッチの具としてもお勧めです。

材料（2人分）

- 熟れっ子ちゃん……1/2袋（30g）
- バゲット……4切れ
- アボカド……1/2個
- ツナ……小1/2缶
- マヨネーズ……大さじ2
- 塩・こしょう……各少々

① 熟れっ子ちゃんは、4等分に切ります。
② アボカドは、皮と種を除いて2センチ角ほどに切ります。
③ ボウルに①と②、ツナを入れてマヨネーズで和え、塩・こしょうで味を調えてバゲットにのせます。
④ 仕上げにお好みでマヨネーズをかけます。

調理時間 約8分

One Point
材料は他にもえびや卵サラダなど、マヨネーズと相性のよい素材ならおいしくまとまります。

recipe 05

熟れっ子ちゃんを使ったごちそう冷奴

香りの良い香味野菜と熟れっ子ちゃんを合わせた「タレ」が絶品。

材料（2人分）

A
- 熟れっ子ちゃん ……1/2袋（30g）
- 万能ねぎ（小口切り）…2本
- しょうが（みじん切り）…1かけ分
- みょうが（みじん切り）…1本分
- しょうゆ……大さじ2
- ごま油……大さじ1

豆腐……300g

①熟れっ子ちゃんは、荒く刻み、他のAの材料と混ぜ合わせてタレをつくります。
②食べやすい大きさに切った豆腐に①のタレをかけます。

調理時間 約8分

One Point
青じそやにんにく、辛みでラー油を加えたりと、アレンジのきく「タレ」です。蒸し豚や蒸し野菜にも合います。

recipe 06

熟れっ子ちゃんとキャベツの和え物

熟れっ子ちゃんは和え物でも大活躍。あと一品欲しいときにお勧めです。

材料（2人分）

熟れっ子ちゃん……1/2袋（30g）
キャベツ……3枚
だし入り白しょうゆ（または浅漬けの素）
……大さじ1
青じそ（千切り）……3枚分

①キャベツは、1センチ幅ほどの細切りにします。
②熟れっ子ちゃんは、5ミリほどの細切りにします。
③①と②、青じそをボウルに入れ、だし入り白しょうゆで和え混ぜ、10分ほどおいていただきます。

調理時間
約5分 ※漬け時間を除く

One Point
熟れっ子ちゃんを細めに切って、自然な甘みを引き出します。キャベツ以外の野菜でも代用できます。

recipe 07

熟れっ子ちゃんのチーズ焼き

熱々のチーズと熟れっ子ちゃんのハーモニーでワインが進みます。

材料（2人分）

- 熟れっ子ちゃん……1/2袋（30g）
- ピザ用チーズ……100g
- 黒こしょう……少々

①スキレットもしくはフライパンにピザ用チーズを溶かし、熟れっ子ちゃんをのせ、黒こしょうをふります。
②チーズと絡めながらいただきます。

調理時間 約5分

One Point
チーズは、お好みのものでOK！日本でも人気が定着したカチョカバロもお勧めです。

recipe 08

熟れっ子ちゃんのアスパラの肉巻き

熟れっ子ちゃんを加えることで、おいしさも栄養価もアップ。

材料（2人分）

- 熟れっ子ちゃん……8個
- グリーンアスパラ……4本
- 豚薄切り肉……8枚
- 焼肉のタレ……大さじ2
- サラダ油……適量

① グリーンアスパラは半分に切り、熟れっ子ちゃんと一緒に豚肉で巻きます。
② フライパンにサラダ油を熱し、①の巻き終わりが下になるように並べ、表面全体をこんがりと焼きます。
③ 火が通ったら、焼肉のタレを絡めます。

調理時間 約15分

One Point
味わいを変えて楽しむのもお勧め。焼肉のタレをポン酢しょうゆに代えると、さっぱりと仕上がります。

recipe 09

熟れっ子ちゃんのペペロンチーノ

オリーブ油やガーリックとも熟れっ子ちゃんは相性バツグン。

材料（2人分）

- 熟れっ子ちゃん……1/2袋（30g）
- スパゲッティ……150g
- オリーブ油……大さじ2
- にんにく（スライス）……2かけ分
- 赤唐辛子……1本
- 塩……少々
- こしょう……少々
- 青じそ（千切り）……2枚分

①スパゲッティは、塩（分量外）を加えた熱湯で指定時間に従って茹です。
②熟れっ子ちゃんは3等分に切ります。
③フライパンにオリーブ油を熱し、にんにくと赤唐辛子を炒め、よい香りが立ったら、②とスパゲッティを加えて炒め合わせ、塩・こしょうで味を調え、青じその千切りをのせます。

調理時間
約5分
※パスタの茹で時間を除く

One Point
熟れっ子ちゃんは、オイル系のペペロンチーノだけでなく、クリーム系のパスタにもよく合います。

recipe 10

熟れっ子ちゃんときのこの炊き込みごはん

熟れっ子ちゃんの自然な甘みで割烹風の炊き込みごはんの出来上がり。

材料（2人分）

熟れっ子ちゃん……1/2袋（30g）
米……2合
しめじ……50g
しいたけ……3個
A［だし汁……350mℓ
　酒……大さじ1
　薄口しょうゆ……大さじ2
　みりん……大さじ1］
塩……ひとつまみ
三つ葉……少々

調理時間
約10分
※浸水時間、炊き時間を除く

① 米は洗って30分水に浸してから、ざるに上げておきます。
② 熟れっ子ちゃんは、4等分にします。
③ しめじとしいたけは石づきを除きます。しめじは小房に分け、しいたけは4等分にします。
④ 炊飯器に①を入れ、Aを加えて、米の上に②と③をのせてスイッチを入れて炊き上げます。炊き上がったらサックリと混ぜ合わせ、刻んだ三つ葉を添えます。

One Point
熟れっ子ちゃんはしょうゆの香りとも相性がよいので、和食の煮物にもお勧めです。

recipe 11

熟れっ子ちゃんとチーズ・生ハムのピンチョス

チーズと生ハムの風味が熟れっ子ちゃんの上品な甘みを引き立てます。

材料（2人分）

- 熟れっ子ちゃん……1/2袋（30g）
- スライスチーズ……3枚
- 生ハム……3枚

①スライスチーズと生ハムは、熟れっ子ちゃんと同じくらいの大きさに切ります。
②熟れっ子ちゃん、スライスチーズ、生ハムの順に2回重ね、半分に切ってピックで刺します。

調理時間 約8分

One Point
黒こしょうをふりかけ味にアクセントをつけるのもお勧め。スパイシーな味わいになります。

recipe 12

熟れっ子ちゃんのパウンドケーキ

スパイスを加え、しっとりと焼き上げた大人の味がくせになります。

材料（2人分）

熟れっ子ちゃん（細かく刻む）……1袋（60g）
無塩バター……100g
砂糖……100g
溶き卵……2個分
A
- 薄力粉……100g
- ベーキングパウダー…小さじ1/2
- カルダモン……小さじ1/2
- シナモン……小さじ1/2

調理時間
約15分 ※焼き時間は除く

① ボウルに常温にもどした無塩バターと砂糖を入れてクリーム状にふんわりとなるまで混ぜ合わせます。
② ①に溶き卵を4回に分けて入れ、最後に熟れっ子ちゃんも加えて混ぜ合わせます。
③ ②にAをふるって加え、サックリと混ぜ合わせます。
④ 型にクッキングシートを敷き、③を入れて、やや中央をくぼませます。
⑤ 170度のオーブンで35～40分焼きます。

One Point
果物と相性のよいスパイスを加えることで、大人の嗜好を満足させる深い味わいになります。

超カンタン! おつまみ&デザート

のせるだけ

チーズのオードブル

カマンベール、ゴーダなど、お好みのチーズの上に熟れっ子ちゃんをのせるだけで出来上がり! ハーブを添えて彩りと風味をプラス。

まくだけ

生ハム巻きのオードブル

生ハムとの相性がバツグンです。コショウやオリーブ油を振りかけると風味が増します。

まぜるだけ

果肉入りヨーグルト

お好みの大きさに刻んでヨーグルトに混ぜれば出来上がり。果肉の食感も一緒に楽しめます。

そのままで

そのままでご賞味いただいても贅沢なおつまみになります。お酒は、ワインをはじめ、ビール、ウイスキーなど、何でも合います。

熟れっ子ちゃん

セミドライな人気者

人工甘味料 保存料

自然本来の味わい

おつまみやデザートはもちろん、さまざまな料理にも利用できます

特産地の中でも最もおいしいとされる地域で栽培されたものだけを使っています。セミドライの製法を用いて果肉の食感と上品な甘さが味わえる逸品にしました。

ネットでもご注文いただけます

ご購入はコチラ▸▸ showafarm60.thebase.in

- **富有柿発祥の地、岐阜県産だけを使用!**
- **おいしさの理由は糖度30度を超える甘さ!**
- **ビタミンAとCが豊富で健康と美容に良い!**

株式会社昭和ファーム 〒501-1181 岐阜市雛倉794-1

TEL 058-239-9245(10:00~17:00) FAX 058-201-3367(24時間対応)

こだわりの栽培の様子を見てフォローしてね!