

にいがた製菓・調理専門学校えぷろん  
高宮 茉優



南蛮海老と冬野菜のグラタン仕立てと  
南蛮海老のチーズライスコロッケを添えて



【メニューの概要・アピールポイント】

【概要】南蛮海老をグラタンとライスコロッケに仕立て、厳しい冬の中、春の芽吹きを感じさせる一皿に仕上げました

【アピールポイント】里芋を香ばしく素揚げし、上に南蛮海老、ガーリックバターホワイトソースを乗せ、グラタン仕立てにしました。ソースの上に乗せた香草パン粉で、新潟の厳しい冬が明け雪解けの間から緑が芽吹く様子を表現しました。なめらかなグラタンの食感と、香草パン粉の爽やかな香りが楽しめます。新潟市が誇るコシヒカリと南蛮海老を使ったライスコロッケを添え、田園に広がる新潟の雪景色をイメージして盛り付けました。