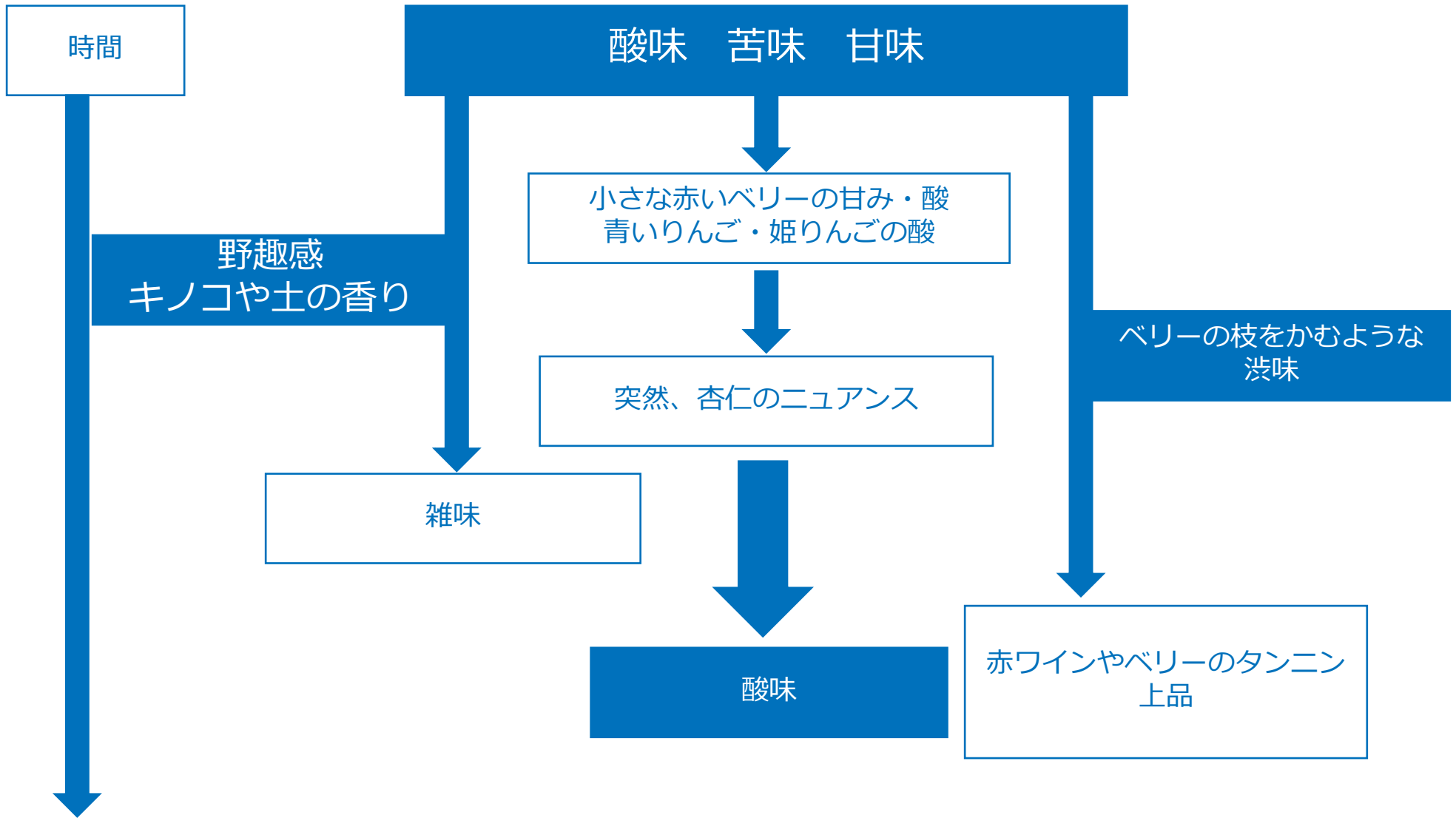


# 料理人目線でのアロニア 使い方とその応用



# アロニア 生で食べたときに感じたこと



# アロニア 生で食べたときに感じたこと

時間

酸味 苦味 甘味

組み合わせのイメージ

土の香り 小さな赤いベリーのみ・酸味  
青りんご・姫りんごの酸味 ビーツ・キノコ

野趣感  
キノコや土の香り

酸味 赤ワイン・(姫)りんご

渋み

甘味 はちみつ・甘い野菜・赤い小果樹 木のニュアンスがする酸味

苦味 スパイス・カカオ

野生感 ヤマブドウ・ジビエ

酸味

赤ワインのタンニン

# アロニアの種 杏仁





エゾシカ腿肉のロースト 様々なアロニアとビーツ 猟師風





アロニアマスタートド

2%塩漬け 発酵アロニア

干したアロニア はちみつ漬け

塩漬けアロニア葉



# アロニア・葉 塩漬け





# アロニア・葉 塩漬け

2%塩漬け 軽く発酵したアロニア  
アロニアと2%の塩 > 真空し常温発酵

塩漬けアロニア葉

葉 > 茹で > 塩水 (水100cc 塩25g) 漬け > 真空常温

100cc水  
25g 塩

2024.9.27  
500g 2%

2024.9.27  
100g 2%



# アロニア葉 塩漬け







塩漬けアロニア葉

塩抜き > チーズ (雪花プレーン)

アロニアの素揚げ

塩抜き > 素揚げ > 形を整える





ソース・グラン・ヴヌール

材料

ヤマブドウ酒、ブランデー、とかちマッシュルーム

黒胡椒、キハダの実、アカエゾマツ

軽いエゾシカの出汁、エゾシカ肉醬、バター

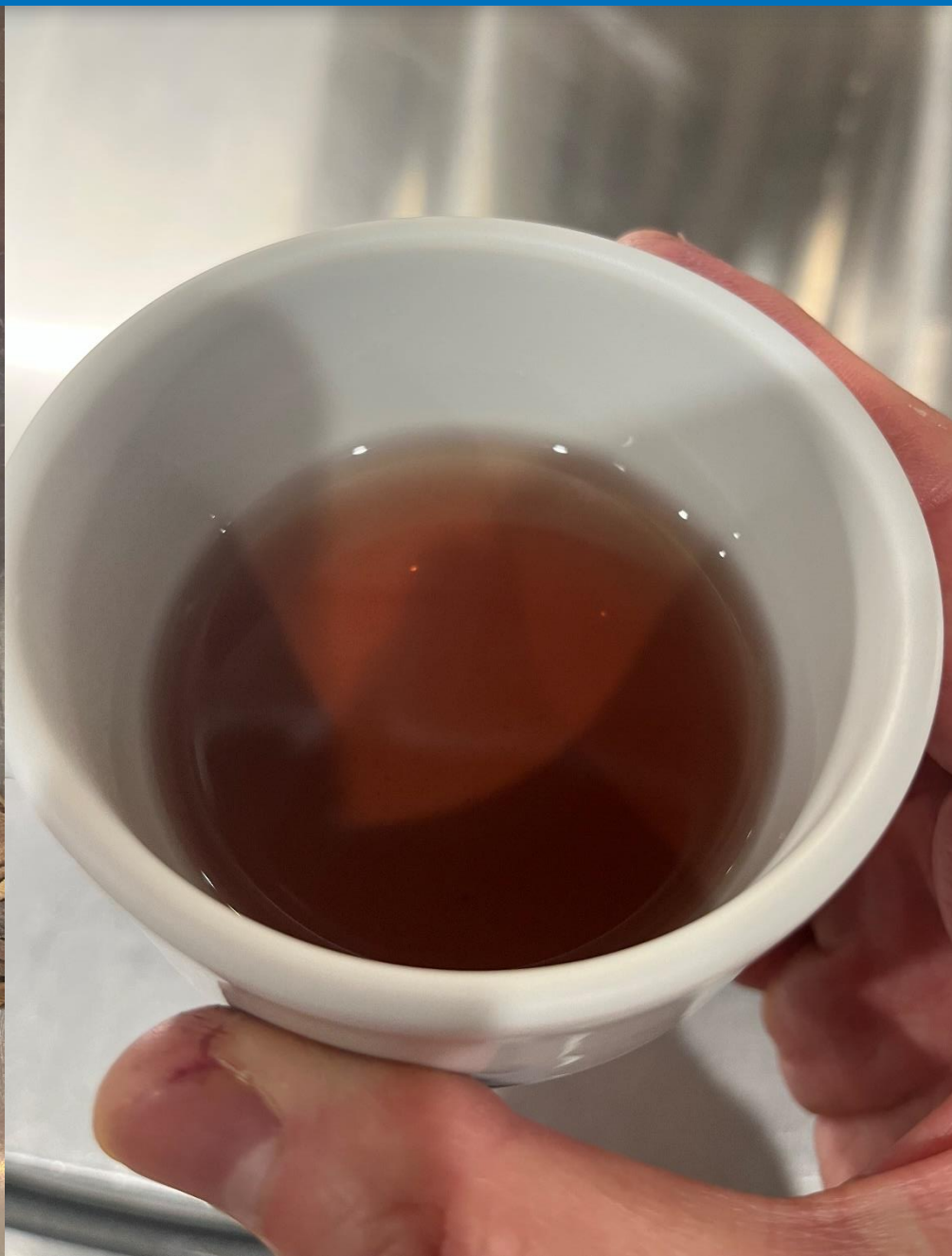
干しアロニアはちみつ漬け

エゾシカ腿肉のロースト 様々なアロニアとビーツ 猟師風





# 干しアロニア入りリーフティー





# ハマナスとアロニア ドリンク





# ハマナスとアロニア ドリンク





# りんごのコンポート 干しアロニア





# シナモンロール



# パン・オ・ヴァン





# クグロフ



# アロニア 使い方 チャートメモ 2024/1/19

