作品コンセプト等

作品名	キラキラ空上げ３種のジュレを添えて
作品のコンセプト及びアピールポイント（工夫した点）	沖縄県の代表的な特産を活かし、泡盛、コーレーグース、黒糖及びシークアーサーを使い、それぞれをジュレ仕立てにした結果、美ら海のように美しくきらびやかな空上げになりました。子供から大人まで楽しめる味にこだわりましたので御賞味ください。
材料	①鶏肉（もも肉）150ｇ ②下味用調味料…泡盛 40ｃｃ、コーレーグース 10ｃｃ、みりん 20ｃｃ白だし 30ｃｃ、めんつゆ 20ｃｃ、黒糖（小さじ１）、上白糖（小さじ半分）、おろしにんにく（小さじ１）、おろし生姜（小さじ１） ③衣…片栗粉 40ｇ、小麦粉 10ｇ、 ④ジュレ（さわやかハイサイジュレ）…シークワーサー 80ｃｃ、水 20ｃｃ、上白糖（大さじ１）、アガー3ｇ ⑤ジュレ（でぇーじまーさんジュレ）…コーレーグース 30ｃｃ、≪鰹節（少々）、昆布（少々）≫←**味の素だしパック**でも代用可、水 100ｃｃ ⑥ジュレ（こーれーぐーすジュレ）…こーれーぐーす（小さじ１）、アガー3ｇ、カイエンペッパー（刻んだ物）（少々） ⑦付け合わせ…レタス 2～3 枚、プチトマト 3 個、胡瓜 1 本
レシピ	空上げ （１）鶏肉 150ｇを 3 等分に切る。 （２）材料②に半日漬け込む …Ⓐ （３）Ⓐを片栗粉、小麦粉にまぶす。 （４）180 度の油で 5 分揚げる。 ジュレ（さわやかハイサイジュレ） （１）シークワーサー、水、上白糖を混ぜて溶かす。…Ⓑ （２）Ⓑを鍋に入れて火にかけ、沸騰してきたところに

	アガーを加え火からおろし混ぜる。 …Ⓒ （３）Ⓒを小鉢に移し冷蔵庫で冷やし固める。 ジュレ（でぇーじまーさんジュレ） （１）昆布とかつお節であらかじめだし汁を取っておく。 （２）あらかじめとっておいただし汁にコンソメを入れ溶かす。…Ⓓ （３）Ⓓを鍋に入れて火にかけ、沸騰してきたところアガーを加え火からおろし混ぜる。…Ⓔ （４）Ⓔを小鉢に移し冷蔵庫で冷やし固める。 ジュレ（こーれーぐーすジュレ） （１）こーれーぐーす、カイエンペッパー、黒糖、水をまぜ合わせる。…Ⓕ （２）Ⓕを鍋に入れて火にかけ、沸騰してきたところアガーを加え火からおろし混ぜる。…Ⓖ （３）Ⓖを小鉢に移し冷蔵庫で冷やし固める。 盛り付け （１）レタス、トマト、キュウリ、空上げを皿に見栄え良く盛りつける。 （２）ジュレ３種を小鉢から取り外し小さく刻む。 （３）刻んだジュレを盛りつけた空上げの上に見栄えよく盛りつけて完成。
写真	