

in touch with your daily life

KISSARAKU JUKU

喫茶

tea
AtoZ

私のカンタン
お茶レシピ。

茶
KISSARAKUJUKU
access
quality
life
喫茶

RECIPE

心を込めた手作りで、小さいコトは気にしない。
さあ、カンタンレシピでレッツトライ。

TEA + CAKES

お茶と意外なパートナー





茶まぼこ

卵白は入れなくてもいいですが、
入れるとふんわりと柔らかな食感になります。

材料

白身魚のすり身(市販のもの)……200g
卵白……………1個
粉茶……………小さじ2
酒……………小さじ1/2

作り方

魚のすり身に卵白とお酒を加え、すり鉢かブレンダーでなめらかにする。粉茶を加え、ラップの上で棒状に整え、両端を輪ゴムでしばり、強火の蒸器で20分程蒸す。冷めてから切り分ける。



グリーンティーカクテル

和洋いずれの料理にもマッチするカクテル

材料

日本酒……………1/3
ウオッカ……………1/3
グリーンティーリキュール ……1 tsp

作り方

ミキシンググラスに材料を順に入れ、氷を加えてステアし、カクテルグラスに注ぐ。
ワンポイント
■色づけとなるグリーンティーリキュールは、入れすぎないように。
■日本酒は本醸造クラスでよい。純米酒や吟醸酒は合わない。

お手軽TEAレシピ

グリーンオーレ

200ccの牛乳をミルクパンで火にかけます。あたたまってきたところで、抹茶を小さじ一杯入れ良くかき混ぜて出来上がり。ほんのり甘いホットミルクに抹茶の風味が香ります。



チャーグルト

ヨーグルトをお皿に分け粉茶を好みの量だけ振りかけます。そのままでも十分美味しいですが、お好みで蜂蜜を加えるとよりマイルドな味わいが楽しめます。



ティーハニートースト

はちみつに粉茶を混ぜれば出来上がり。できれば適量づつはちみつに粉茶を混ぜて使い切ることが、新鮮な風味をいつも楽しむ一番のコツです。



変わりポテトチャラダ

クラッカーやパンに載せたり、
サンドウィッチにしても美味しい一品です。

作り方

クリームチーズをクリーム状にすり混ぜ、マヨネーズを加え、更に混ぜる。マッシュポテトを加え抹茶をふり入れ、なめらかなになるまで混ぜる。口金付きの絞り袋に入れ、チコリの葉の上に絞り出し飾る。

材料

(じゃが芋)マッシュポテト ……200g
クリームチーズ……………200g
マヨネーズ……………大さじ1
抹茶……………小さじ1
チコリ……………6枚



栗とキノコの茶めし

季節に因っては鯛を載せたり、
山菜を加えて炊いても良いでしょう。

作り方

米を洗い、冷ましたAに30分から1
時間程浸け、炊く直前にゆで栗、し
めじを加え炊く。炊きあがったら、お
茶の香りをきわ立たせる為、少量の
粉茶が茶殻を載せる。

材料

米……………3カップ
A 淹れた茶……………3 1/2カップ
酒……………大さじ2~3
薄口しょうゆ……………小さじ2 1/2
ゆで栗(むいたもの)……………20個
しめじ……………80g
粉茶……………適宜



さつま芋の茶々布紋り

小豆の甘納豆や栗の甘煮を入れても良いでしょう。

材料

さつま芋の裏ごし……………500g
砂糖……………50~70g
抹茶……………小さじ1 1/2

作り方

さつま芋の裏ごしに砂糖を加え混ぜ、
1/3量を別に取り、抹茶を加える。それ
ぞれを8等分に分け、何も加えない方
を軽く団子にまとめ、ラップの上にのせ、
抹茶を上にかぶせラップで絞る。



お茶のパウンドケーキ

日本茶によく合うケーキです。

材料

バター……………100g
砂糖……………100g
卵……………3個
薄力粉……………100g
ベーキングパウダー……………小さじ1
甘納豆(小豆)……………100g
粉茶……………大さじ2

作り方

バターと砂糖をよくすり混ぜクリーム状
にし、卵を少しずつ加え、更に混ぜる。
ふるった小麦粉とベーキングパウダー
を加えさっくりと混ぜ、甘納豆と粉茶を
加え混ぜる。バターをぬった型に入れ、
200℃のオーブンで20分程焼く。



茶クッキー

抹茶を粉茶にかえても美味しく出来ます。

●ナッツ入り

材料

バター……………90g
グラニュー糖……………80g
卵……………1個
薄力粉……………150g
牛乳……………小さじ1
ナッツ(スライスアーモンド、割みココナ
ツ、カシューナッツ、くるみ等)……………
80g

作り方

バターとグラニュー糖をクリーム状にす
り混ぜ、卵、牛乳を加え混ぜ、小麦粉、
ナッツ、抹茶を加え、棒状にまとめる。
グラニュー糖の上でころがし、ラップに
くるんで半冷凍にする。3~4mmの厚
さにスライスし、160℃のオーブンで15
分程焼く。



TEA + CAKES

お茶とケーキは、相性抜群のパートナー。



ほうじ茶とモンブラン

お茶の葉を焙じた香ばしい香りが持ち味のほうじ茶。
タンニンやカフェインも
少ないために、飲みもソフトで優しい味わいです。
ちょっと個性派の焙茶にはモンブランを合わせます。
しっとりとした上品なマロングラッセの
甘さとマロンクリームが
口の中で混ざりあい濃厚な風味が広がっていきます。
十分に菓の甘さを楽しんだ後で
ほうじ茶をいただくとそのさっぱりした喉ごしと独特の香りが
絶妙なコントラストを奏でてくれます。

深蒸し煎茶とワッフルパフェと シュークリーム

普通煎茶よりも蒸しを利かせ、甘味のあるまろやかな味で、
深みのある強い香りが特長の深蒸し茶にはワッフルパフェや
シュークリームのライトケーキを合わせます。
しっとりしたワッフル地に酸味の利いた
フルーツソースをたっぷりサンドしたワッフルパフェ。
サクッとしたシュー皮の歯ざわりに
口に入れたとたん溶け出しそうな生クリームのシュークリーム。
いずれも普段なら一つで十分なボリュームなのに
深蒸し茶の新鮮な香味につられベロッと二つくらい平気で
食べられてしまうのは何故でしょう。
後味もすっきりしていて、
まさに一杯で二度美味しくいただけるベストバランス。



抹茶とグランショコラ

抹茶には薄緑で甘さが濃いもの、濃緑で渋みが強いものがあり、
いずれも上品な風味を楽しめますが、
今回のグランショコラには濃緑の抹茶を用意しました。
ブランディーを強めに利かせ、
ビターなチョコレートもふんだんに使用している
濃厚な味わいのグランショコラ。
それに負けない凛とした強さを持つ抹茶は、一見個性が強いもの
同士のミスマッチに思われますが一口味わった時、
お互いの長所を引き立てあう
ベストパートナーなのが良く分かります。
まさに、くせになる味です。