

津山市 × 笠原 将弘シェフ

特別 コラボ
レシピ

2



シャインマスカットと太秋大甘柿白和え

材料(2人分)

シャインマスカット 5粒
柿 1/2個
黒胡椒 少々
もめん豆腐 150g

A
マスカルポーネ
チーズ 50g
砂糖 小さじ2
塩 小さじ1/3

作り方

- 豆腐はペーパータオルでしっかり包んで水切りする。
- 「1」と「A」をボールにいれて泡立て器でなめらかになるまで混ぜる。
- マスカットは半分に切る。
柿は皮をむいて一口大に切る。
- 「2」とさくっと和えて器に盛り
黒胡椒をふる。



レシピで使用した津山市の返礼品はこちら！



上出来シャイン
マスカット1房



つやふる



楽天 ふるさと納税



高級大甘柿
太秋大甘柿



つやふる



楽天 ふるさと納税