



# 「洛いも焼酎 精華の夢」と相性バツグン!



LAKU-IMO

精華町の特産品を使った料理レシピ ~其の⑤~

## 【万願寺ソース】

辛みのある唐辛子を加えてピリッとさせた万願寺のペースト。焼き物にバッチリ!



精華町広報キャラクター  
京町セイカ

「©精華町2018 京町セイカ#(00029)」

### 万願寺ソース 串焼き2本分参考値

熱量	19	kcal
塩分	3.0	g
脂質	0.1	g

### 万願寺ソースの原価

(串焼き1本に対して) 62 円  
大さじ1.5を使用した場合)

### 材料 (串焼き9本分相当 約200cc)

万願寺とうがらし	.....	5	本	(100g)
辛い青唐辛子	.....	1~2	本	(15~40g)
柚子の皮 (刻む)	.....	大さじ	1	
昆布茶	.....	大さじ	2	
酒	.....	大さじ	1	
砂糖	.....	大さじ	1山盛	
塩	.....	小さじ	1強	
濃口醤油	.....	小さじ	1強	

~レシピ: 野菜ソムリエプロ&きき酒師 川添智未Produce~

### 作り方

- ① 万願寺とうがらしと青唐辛子はヘタ・種を取り、電子レンジで2分加熱する。
- ② フードプロセッサーに①と柚子皮、すべての調味料を入れ、ペースト状になるまで混ぜ合わせる。
- ③ 一晩寝かせると味が良くなじむ。

### お料理のワンポイント

- ☑ 辛い青唐辛子は、辛さの度合いによって加える量を加減する。
- ☑ 辛い青唐辛子や柚子の皮が入手できない場合は柚子胡椒を万願寺100gに対して大さじ2加え、昆布茶大さじ1と濃口醤油少々で味を調える(その他の調味料は省く)。  
たくさん作っておくと、いろいろな料理にのせて使える。お勧めは、鶏モモ肉と皮をむいて食べやすく
- ☑ 切った洛いもを串に刺して焼いた「洛いも焼き鳥」にかけるのが美味。また、鍋物の薬味やチーズ焼きなどにも良く合う。
- ☑ 冷蔵庫で10日ほど保存可能。また、たくさん作って冷凍しておいても良い。

### このレシピに使用している精華町の特産品



万願寺とうがらしはブランド京野菜の一つ、とうがらしの仲間ですが辛みはなく、肉厚な果肉は柔らかく甘みがあり、種が少なく食べやすい。

旬は5月中旬~9月中旬頃  
問合せ先: 精華町洛いもグループ 井上  
Tel: 090-2110-6600