

コーンなNEWS

サニーメイズから定期便

2017年12月発行
通算第22号
㈱サニーメイズ営業部
TEL 054-365-5163

《休刊のお知らせ》

ながらくご愛顧いただきました「コーンなNEWS」は、今号を持ちまして、ひとまず休刊とさせていただきます。

今後の情報につきましては、各種SNSにて、弊社および弊社製品に関するタイムリーな情報発信を行っておりますので、是非ともフォローしていただきますようお願いいたします。また、ホームページも随時更新しております。

ホームページ : <http://sunny-maize.co.jp/>

Facebook : <https://www.facebook.com/sunnymaize/>

Twitter : <https://twitter.com/SunnyMaize/>

Instagram : <https://www.instagram.com/sunnymaize/>

《それでは、皆様、See you again someday !》

今号の Topics !

トウモロコシの収穫時期である9月に弊社社員がアメリカ視察を行いました。弊社で契約栽培を実施しているアメリカコーンベルト地域では、9~11月にかけて収穫が行われます。

トウモロコシは、春の洪水で播種に遅れがあった地域もありましたが、概ね順調に発育しており、画像のように実りのある収穫を迎えることができます。しかしながら、昨年度の豊作を受け、播種の段階で作付面積を大きく絞っていることもあり、価格に関しては大きな変動は無い見込みです。

各地では収穫祭を迎えました。可愛いマスコットが街中に見られます。ハロウィンで「ジャックオーランタン」として使われる黄色いかぼちゃは観賞用の品種です(このかぼちゃは食べても美味しくないそうです)。



<今号の特選レシピ>

今月は、コーンフラワーイエローを使用したグルテンフリーホワイトルーのレシピをご紹介します。通常は小麦粉が焦げないように油と一緒に弱火で炒め、ブイヨン等で旨味を付与させてルーをつくります。コーンフラワーだけでホワイトルーができるの？と疑問の声が聞こえてきそうですが、とてもコク味のあるシチューが作れるグルテンフリーのルーになります。寒くなるこの季節にとってもおすすめです。

グルテンフリー ホワイトルー

—特徴—

- ☆グルテンフリーのホワイトルーになります。
- ☆小麦粉を使用する通常のシチューと比べると、コク味が增强され、ポテター感のある風味が得られます。
- ☆シチューだけでなく、コーンポタージュの基材としてもご利用いただけます。



※調理のイメージです。

〔 配 合 〕

| ホワイトルー | | クリームシチュー具材 | | |
|--------|------------------|------------|--------|------|
| A | コーンフラワーイエローNo.7K | 40g | ホワイトルー | 60g |
| | ラード | 15g | 水 | 375g |
| | 牛脂 | 7.3g | 牛乳 | 125g |
| | バター | 5g | 鶏もも肉 | 200g |
| B | 水 | 40g | 玉ねぎ | 250g |
| | 食塩 | 7g | ジャガイモ | 115g |
| | 生クリーム | 5g | 人参 | 75g |
| | クリームチーズ | 5g | サラダ油 | 13g |
| | チキンブイヨン | 5g | | |
| | 上白糖 | 3g | | |
| | 粉乳 | 3g | | |
| | 脱脂粉乳 | 2g | | |
| | 炒めたまねぎペースト | 2g | | |
| | コンブだし | 0.2g | | |
| | 生クリームフレーバー | 0.2g | | |
| | 白コショウ | 0.1g | | |
| | ナツメグ | 0.1g | | |
| | グルタミン酸ナトリウム | 0.1g | | |

〔ホワイトルーの作り方〕

- ① ホワイトルーA 素材のコーンフラワーイエローNo.7K とラード、牛脂、バターを極弱火で7~10分間炒める。
※極弱火で炒めない、ブラウン色になってしまうので注意が必要です。
- ② ①にホワイトルー素材B を入れ、加熱攪拌しながら重量 10g 煮詰める。
- ③ 製氷皿などに入れて、冷やし固める。

〔シチューの作り方〕

- ① 玉ねぎをくし切りにする。鶏肉、人参、ジャガイモは一口大の乱切りにする。
 - ② 鍋にサラダ油を入れ、鶏肉と野菜をよく炒める。
 - ③ ②に水を入れて、沸騰したら丁寧に灰汁をとりながら弱火で15分煮る。
 - ④ 火を止めて、ホワイトルーを入れて混ぜ合わせる。
 - ⑤ 再び弱火でとろみがつくまで煮詰め、最後に牛乳を入れてひと煮立ちさせる。
- ※ 加熱時間はあくまで目安ですので、実物を見ながら調整して下さい。