

# 大賞

海のルビー赤西貝レシピコンテスト



## 赤西貝の和風カナッペ



### 材料（4人分）

フランスパン	4枚
赤西貝	8粒
カッターチーズ	適量
ちりめんじゃこ	少々
セルフィーユ	少々
妙姜	少々
大葉	少々
胡麻	少々
いしる醤油	少々
タルタルソース	少々
白みそ	少々

### 作り方

- ・パン（ロール又はフランスパン）をトースターで焼く。
- ・赤西貝をいしるで味付けし、白胡麻を和える。
- ・タルタルソースに白みそを加え味付。
- ・大葉・妙姜をきざみ、他の野菜と合わせておく。
- ・フランスパンにソースをぬり、じゃこ、野菜を色どりよく盛り付ける。

### アピールコメント

能登の醤油で味付けし、能登らしく。

# 優秀賞

海のルビー赤西貝レシピコンテスト



## 赤西貝の佃煮(オイスター煮)



### 材料(4人分)

赤西貝	4ヶ
椎茸	3ヶ
こんにゃく	0.5ヶ
ゴボウ	1/4本
白髪ネギ	10g
ミツバ	0.1束
柚子	
オイスターソース	

### 作り方

赤西貝をさっとボイルして細切りにした野菜と一緒に醤油、オイスターソース、味付けし、最後に白髪ネギ、ミツバ、柚子をかざる。

### アピールコメント

だれでも簡単に作れて、家にある(冷蔵庫の)あまり物で作れる事。



### 海のルビー生春巻き



#### 材料（4人分）

赤西貝	250g
ライスペーパー	4枚
大葉（しそ）	4枚
水菜	1束
サニーレタス	2枚

#### Aソース

市販のスイートチリソース

#### Bソース

オリーブオイル	適量
酢	適量
醤油	適量
塩コショウ	適量

#### 作り方

殻付き、赤西貝をとんかち（ハンマー）で殻を割って、中の身を取り出す。身のわた固い箇所を取り除き、水洗いしておく  
赤西貝の真ん中に包丁を入れ 身を開く  
水菜 サニーレタスをカット 大葉も洗って準備しておく  
鍋にお湯を沸かして ライスペーパーを 湯にくぐらせ 戻す  
ライスペーパーはキッチンペーパーで水気を取ったら 大葉 水菜 サニーレタス 赤西貝の順番に並べて包んでおく  
巻いた生春巻きのセンターを斜めにカットする  
切れ目に鮮やかな赤西貝の赤い色が見えるようにしておく  
ソースは 2種  
Aソース 市販のスイートチリソース（タイ風）  
Bソース オリーブオイル1に対して 酢は2 醤油1 お好みで塩コショウを混ぜ合わせる（地中海風）

#### アピールコメント

かほく市在住で 七尾市に勤務しております。七尾市に転勤になり 最近は 七尾市内のスーパーで買い物の際、赤西貝の存在を知りました。  
こりこりとした食感と 磯の香り そして 鮮やかな赤い色に惹かれました。いつもなら お刺身や酢の物でいただきますが、今回は 赤西貝の鮮やかな赤い色をより 引き立てるために、ライスペーパーの白 野菜類のグリーンとコラボレーションさせて、みました  
醤油や酢で いただくことが多い赤西貝ですが、今回は 多国籍に タイ風と地中海風なソースに合わせてみました。赤西貝の味は何にでもあう あっさりとしているので、甘辛のスイートチリソースにも、オリーブオイル主体の地中海風醤油ソースにも、どちらにでも 美味しくいただくことができました

# 審査員特別賞

海のルビー赤西貝レシピコンテスト



## 赤西貝のエスカルゴ



### 材料（4人分）

赤西貝	12ヶ
バター	適量
ニンニク	4カケ
パセリ	適量
コショウ	適量
フランスパン	1本

### 作り方

赤西貝はできれば貝殻付きのほうが楽しく、よりおいしく頂けます。

1. 赤西貝はきれいに洗っておく。殻も洗っておく。
2. パセリ入りのガーリックバターの作成 バター、にんにくのみじん切り、パセリをお好みの分量で、貝の数量分を貝殻に詰められるような良を用意する。
3. 2でつくったパセリ入りガーリックバターを赤西貝の身とともに殻にもどして、詰める。オーブンで、バターがぐつぐつして、貝にも火が通ったと思えばできあがり！フランスパンとともに頂きます。

### アピールコメント

先日七尾に行った時、お寿司屋さんで赤西貝を食べました。すぐにこのメニューが頭に浮かび応募したくなりました。東京では赤西貝が手に入らず、写真がありませんが、トライしてみる価値があります。