

# 【弘前大学との連携・協力】

## 青森産ホタテ貝を使用した料理の開発



(日本料理)



帆立のチーズ焼き



帆立男爵



帆立の茶巾包み焼

(西洋料理)



帆立貝柱のフラン



帆立貝柱のコンフィ



ピラフケイジャン風味

(中国料理)



ホタテと野菜の甘酢あんかけ



ホタテと野菜の龍井茶炒め

発表

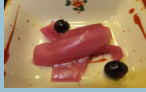


## 青森産カシス普及のための商品開発

(日本料理)



カシスと林檎の従兄弟酢



玉葱のカシス漬



梅カシス酢



黒酢カシス酢



海苔カシス酢



胡麻カシス酢



くるごま

(製菓)



スフレグラッセ・カシス  
タルトレット・カシス  
ムラング・カシス  
ダクワーズ・カシス

(西洋料理)



フルーツバター



バニラアイス用ソース



甘酒



ヨーグルト専用ソース



ガゴメとカシスのゼリー



## 青函フルコース

北海道新幹線開業に伴い、青森と函館近郊の食材を使用したフルコースの食事会を開催

- タコと焼きナスのサラダ
- 牡蠣のクリームグラタン
- タラのパイベース
- アンコウのムニエル季節の野菜添え
- エゾ鹿のステーキ デュゼス風
- 青函アップルパイ
- ガゴメの滴 マロウ風味

