

香福茸

K O U F U K U D A K E

おいしいレシピ集





～おいしさの秘密～

表面がサクサクで中はしっとり、香福茸の豊かな香りとジューシーさを味わえる一品です。

噛めば噛むほど、香福茸の旨みが口の中に広がります。

しいたけ嫌いのお子様でも食べられるおすすめレシピです！

香福茸のふっくらチーズフライ

[材料] (2人前)

香福茸	2個
キャベツ、ミニトマトなどの野菜	適量
とろけるチーズ	2枚
大葉	2枚
生卵	1個
小麦粉、パン粉	適量
塩コショウ	少々
ソース	お好みで

[調理方法]

- 1 チーズフライに添える野菜をお好みの大きさにカット
- 2 香福茸の傘の中心を通るよう水平にカットする
- 3 カットした面に、塩コショウと小麦粉をまぶし、大葉とチーズをのせてサンドする
※チーズの代わりに梅干し(ペースト状にしたもの)を代用してもGOOD!!
- 4 3を小麦粉、溶き卵、パン粉の順に衣付けする
- 5 170度くらいの油で表面がきつね色になるまで揚げたら完成!
- 6 お好みでソースをかけてお召し上がりください



～おいしさの秘密～

噛むとあふれてくるジューシーな旨みとチーズが相性ばっちりので何個でも食べられます。

市販品のピザソースでもおいしく食べられますが、福井県内で作られる『越のルビー トマトドレッシング』を代用するとマイルドな味わいで、よりおいしくいただけます。

香福茸のあつあつピザ

【材料】 (1人前)

- ・香福茸 1個
- ・ブロッコリー、ミニトマト、たまねぎ、ベーコンなど . . . 適量
- ・ピザ用チーズ 適量
- ・ピザソース 適量
- ・塩、コショウ 少々

【調理方法】

- 1 香福茸の軸の部分をカットする
- 2 傘の内側のヒダに切り込みを入れ、レンジで1～2分ほど加熱する
- 3 たまねぎは薄くスライスし、その他の食材は食べやすい大きさにカット
- 4 2の香福茸の傘を上にして、塩、コショウをふる
- 5 ピザソースを塗り、ブロッコリー等をのせた後、チーズをたっぷりのせる
- 6 オーブントースターで5～6分程度加熱し、チーズが溶けて焼き色がついたら完成！



～おいしさの秘密～

出汁で湯通しした香福茸は『とろり』とした食感で、のど越し滑らか。

香福茸特有の旨みと昆布出汁の旨みと合わさって、口の中いっぱいになり、香りとおいしさが広がります。

大型・肉厚の香福茸だからこそ味わえる贅沢な食べ方で、香福茸生産者もおススメの一品です。

香福茸のしあわせしゃぶしゃぶ

【材料】 (2人前)

- ・香福茸 1個
- ・白菜、春菊、焼き豆腐、えのき、ねぎなどお好みの食材 . . . 適量
- ・昆布(出汁用) 1枚
- ・ゆずポン酢 適量

【調理方法】

- 1 鍋に水とだし昆布を入れて、30分ほどおいておく
- 2 香福茸を7ミリ程度の薄さでスライスする
- 3 その他の材料を食べやすい大きさに切る
- 4 1を火にかけて、煮立ったら昆布を取り出す
- 5 3を鍋に入れて火が通るまで煮込む
- 6 2の香福茸を出汁にくぐらせたら完成。ゆずポン酢との相性ばっちり！！

香福茸のアヒージョ



お手軽にできるおしゃれなパーティーメニューです。

香福茸とオリーブオイルは相性ばっちり。

旬の野菜とあわせて、彩り豊かに仕上げてください。

(材料)

香福茸・・・・・・・・・・・・・・・・・・2個
えび ブラックタイガーなど・・・・・・8個
ミニトマト・・・・・・・・・・・・・・・・・・3個
にんにく・・・・・・・・・・・・・・・・・・1片

好みで鷹の爪・・・・・・・・・・・・・・・・・・1本
オリーブオイル・・・・・・・・・・・・・・・・・・150cc
塩・・・・・・・・・・・・・・・・・・ひとつまみ
粗挽きこしょう・・・・・・・・・・・・・・・・・・少々
ブロッコリー、スナップえんどうなど

(作り方)

- ① 香福茸は、6等分くらいに切る。ミニトマトは、ヘタを取る。
- ② えびは、背ワタを取り、殻をむいて、塩小さじ1、片栗粉大さじ2、酒大さじ2でもみ込み、洗って水気を拭く。
- ③ 小さめのフライパンにスライスしたにんにく、オリーブオイル、種を抜いた鷹の爪をいれ、弱火で加熱する。
- ④ にんにくの香りが出てきたら、①と②を入れて、弱火のまま2分ほど煮て、エビの色が変わったら、裏返し、更に2分ほど煮る。
- ⑤ 塩と粗挽きコショウで味を調え、茹でたブロッコリー、スナップえんどうなどを添える。

※熱々のうちにバケットなどにつけて食べる。残ったオイルは、パスタに絡めてペペロンチーノにしても◎。



パリパリ食感が楽しい春巻きです。

おつまみや夕食の一品などいろいろなアレンジを加えて
楽しんでください。

香福茸の春巻き

(材料)

- 香福茸・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 4個
【A (和風)】
ねり梅・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 大きじ1
大葉・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 4枚
【B (洋風)】
ベーコン・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1枚
とろけるチーズ (細切り) ・・・・・・ 大きじ1

春巻の皮・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 8枚

(作り方)

- ① 香福茸は適当な大きさに切り油でサッと炒める。
- ② ベーコンは1～2cm角に切り炒める。
- ③ ①と【A】、【B】を混ぜ合わせ具を作る。
- ④ 【A】、【B】の具をそれぞれ春巻の皮に乗せ、包むように巻く。
- ⑤ 180℃の油できつね色になるまで揚げる。



こどもも大人も大好きなお手軽メニューです。

香福茸の旨味とさつまいもの甘味は相性ピッタリです。

ぜひお楽しみください。

香福茸の炊き込みご飯

(材料)

香福茸・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・2個
白米・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・5合
しめじ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・1パック
まいたけ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・1パック
さつまいも・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・2本
うすあげ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・2枚
だし汁・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・5カップ

(A)

しょうゆ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・大さじ4
みりん・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・大さじ4
塩・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・小さじ1/2

(作り方)

- ① 白米は軽く洗い、30分水につけておく。
- ② 香福茸は薄切りし、しめじ・まいたけは手でほぐして細かくする。さつまいもは1cm角のさいころ状に、うすあげは熱湯をかけて油抜きし、小さい短冊型に切る。
- ③ 鍋でだし汁と(A)を煮立て、②を入れて2分煮てから汁と具を分ける。
- ④ 炊飯器に米と③の汁を入れ、目盛まで足りないときは水を足して炊く。
- ⑤ 炊きあがったら③で分けた具を加えて混ぜ合わせ5分蒸らす。