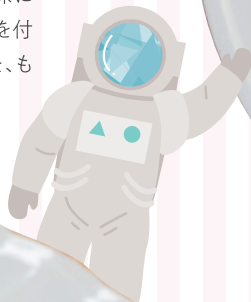


Menu 01

宇宙探検！ わくわくサラダめん

トマトとツナのサラダスパゲッティをそうめんにし、野菜を沢山使用することによってさっぱりと食べられるメニューにしました。味付けにオリーブオイルを少量使うことにより、まるやかさがありながらも飽きがこないような味になっています。天の川や宇宙を表現したいと思い、そうめんの一部に色を付け、上の飾りのミニトマトで宇宙人の顔を、少し大きめのトマトで太陽を、もとの断面を生かしたオクラで星をイメージしています。



Menu 02

トゥインクル サンドイッチ

宇宙といたら初めに思い描いたのが星だったので、星をイメージしたかわいいデザートにしたいと思い考えたメニューです。パンなのでデザートでもあり、少し食事要素もあるので、あっさりとしたサラダそうめん満足感ができます。一般的なフルーツサンドの形を変え、パンのくり抜かれた部分にフルーツを入れ、カラフルな星が見えるようになっています。生クリームは紫芋パウダーを入れて鮮やかな紫色にしました。

☆材料

- ・そうめん……1束
- ・オクラ……1本
- ・ミニトマト……3個
- ・レタス……3枚
- ・ツナ缶……1/2缶
- ・青着色料……適量
- ・紫着色料……適量

<そうめんだレッシング>

- ・おろしにんにく……小さじ2と1/2
- ・レモン汁……大さじ6
- ・塩コショウ……適量
- ・オリーブオイル……大さじ9
- ・ミニトマト……2～3個
- ・きゅうり……1/4本

液体着色料を使うと
麺が鮮やかに
色づきます。

☆作り方

- 1 そうめんを3等分にし、1つはそのまま、もう2つはそれぞれ青と紫の着色料を入れたお湯で茹でる。
- 2 ミニトマト1つに包丁で切り込みを入れて太陽の形にする。
残り2つは半分にし、宇宙人を作る。
オクラは茹でて0.5cmくらいに切る。
- 3 トマトときゅうりを角切りにし、調味料と混ぜる。
- 4 器にレタスをしき、そうめんを盛り付ける。
3のドレッシング2/3を上からかけ、2で作ったものを周りにのせ真ん中にツナをのせる。
残りのドレッシングを別のお皿に入れる。



//宇宙産業の企業ゲストさん//



株式会社岩谷技研
小川順子さん
ドレッシングも
美味しい!

☆材料

- ・食パン……3枚
- ・ホイップクリーム……30ml
- ・砂糖……3g
- ・ブルーベリージャム……小さじ1
- ・輪切りパイナップル……1/4程度
- ・キウイ……少量
- ・紫芋パウダー……3g



☆作り方

- 1 食パンを星形に6枚くり抜き、そのうち3枚はさらに内側を星形に包丁などでくり抜く。
- 2 ホイップクリームに砂糖と紫芋パウダーを混ぜ固めに泡立てる。
- 3 食パンにホイップクリームを塗り、その上にくり抜いた食パンをのせ、空いた真ん中の部分にキウイ、パイナップル、ブルーベリージャムをそれぞれ盛り付ける。

食べ物で
色づけをしたため
「紫芋」を
選びました。

//宇宙産業の企業ゲストさん//



株式会社アンタレス
黒田有彩さん
クリームいっぱいであふれそう。