

# ぶどうふ

<コンセプト：様々なアレンジができる色鮮やかな豆腐料理>

材 料（4人前）

- ・絹ごし豆腐 1丁 ・ちぢみほうれんそう 3～4枚
- ・甲府 sparkling マスカット・ベリーA, アリカント 70ml

調味料：塩 少々  
くいしき味噌 10g



作り方：

①絹ごし豆腐1丁を「甲府 sparkling マスカット・ベリーA, アリカント」に浸し、15分漬け置き、色味をつける。漬け置いた面に色味がついたら裏返し、逆面にも色味をつけるため15分漬け置く。

※アルコールが苦手な方はブドウジュースで代用してください。

②塩少々を入れた熱湯でちぢみほうれんそうをさっと茹で、一口大にカット。

③最後に淡いブドウ色に染まった絹ごし豆腐の上に、くいしき味噌を載せ、さらに茹でたちぢみほうれんそうを散らして完成。

※ちぢみほうれんそうの代わりに、ブドウの葉の新芽を散らしても甲府らしい一品となります。