

■レシピ名		
いちき串木野香草焼き串		
■「串」に込められた想いや「串」にまつわるエピソード		
僕の「串」のエピソードは、串と聞くと、居酒屋のイメージがまず浮かび、特に、焼き鳥ばかりが思い浮かびました。だからこそ、串1本でいろんな味が楽しめて、誰でも手に取りやすい料理にしたいと思いました。どの年代の方にも興味を持ってもらえるように、串木野のイメージと重ねながら、一本の串に想いを込めて作りました。		
■レシピのアピールポイント（工夫した点など）		
いちき串木野の魅力をたっぷり詰め込み、地元の特産品「さつま揚げ」と「酒粕」、さらに旨みたっぷりの「ハム」を使って仕上げました。さつま揚げのやさしい味わいと酒粕のほんのりとした香り、ハムのジューシーさが絶妙にマッチしています！いちき串木野市ならではのおいしさを、気軽に楽しめる一品です。		
■レシピ		■作り方
材料名（2本分）	分量(g)	①円形のさつま揚げを半分に切る。 ②ハムを①の大きさに合わせて切る。 ③酒粕を裏ごししたあと、マヨネーズと併せて、小さいホイッパーで混ぜ合わせる。 ④パセリをみじん切りにして、パン粉と合わせておく。 ⑤③のマヨネーズをさつま揚げに塗り、その上からハムを被せ塩、胡椒をする。 ⑥⑤を写真のように串で刺し、表面を③のマヨネーズを薄く塗る。 ⑦④を塗った場所に塩を振り掛ける。 ⑧オーブンを200℃にセットして6分焼いたら完成。
さつま揚げ（円形）	2枚	
ロースハム	2枚	
マヨネーズ	40g	
酒かす	5g	
パセリ	5g	
パン粉	15g	
塩	適量	
胡椒	適量	
		
■氏名	■住所	■職業等
上 優	日置市	神村学園高等部 3年