

# 富有柿の生ハムとチーズ



## 材料（約6人分）

- ・岐阜富有柿……………1/2個（150g）
- ・生ハム……………50g
- ・お好みのチーズ……………100g
- ・EXオリーブオイル……………適量
- ・ブラックペッパー……………適量

## 作り方

- 1.富有柿の種をとり、適当なサイズにカットする
- 2.生ハム、チーズを適当なサイズにカットする
- 3.富有柿、チーズ、生ハムの順に重ねる
- 4.EXオリーブオイルとブラックペッパーをかけて**完成**

# 富有柿と秋野菜のヨーグルト和え



## 材料 (約6人分)

- ・岐阜富有柿……1/2個 (150g)
- ・サツマイモ……150g (小さめ1個)
- ・リンゴ……1/2個
- ・レモンの皮と果汁……1/4個
- ・ヨーグルト……200g
- ・はちみつ……大さじ1
- ・マヨネーズ……大さじ2
- ・塩……適量

## 作り方

1. 富有柿とリンゴは種をとり、適当なサイズにカットする
2. サツマイモに火を通してから、適当なサイズにカットする
3. 柿、リンゴ、サツマイモをボールに入れ、塩を軽く振る
4. 別のボールにヨーグルト、はちみつ、マヨネーズ、  
レモンの皮と果汁を加えて混ぜてソースを作る
5. できたソースにカットした材料を加えて1時間寝かせて**完成**

# 富有柿のポタージュ



## 材料 (約6人分)

- ・岐阜富有柿……………2個 (400g)
- ・サツマイモ……………150g (小さめ1個)
- ・タマネギ……………1/4個
- ・牛乳……………適量
- ・バター……………30g

## 作り方

1. 富有柿を適当なサイズにカットして、サツマイモは薄切りにする  
タマネギは薄くスライスする
3. フライパンにバターを敷き、タマネギを加えしんなりするまで炒める
4. フライパンにサツマイモと半分の富有柿を加え炒め煮する  
サツマイモに火が通ったら、もう半分の柿を加えて火を通す
5. 全体に火が通ったら、ミキサーに移しペーストにする
6. ペーストを鍋に戻し、牛乳を適量加えて**完成**

# 富有柿の kastard 風プリン



材料 (約150g × 4)

- ・岐阜富有柿……2個 (400g)
- ・バニラアイス……100g
- ・牛乳……130g
- ・砂糖・ホイップクリーム……お好み

## 作り方

1. 富有柿を小さくカットする
2. ミキサーに富有柿、バニラアイス、牛乳を加えてトロトロになるまで攪拌する  
お好みで砂糖を加える
3. カップに移し、一晩冷蔵庫で冷やし固めてる
4. お好みでホイップクリームを加えて**完成**