

オクッ
と簡単

「天ぷらせんべい」

料亭のまかない風 アレンジレシピ

vol.1



築地 ととせ	東京
	大正元年創業

ホームページも御覧下さい!

<http://tsukijichitose.jp/>

「築地ちとせ」とは…

東京の台所、築地。大正元年、食にゆかりの深いこの地で「御菓子司ちとせ」を創業。宮内庁御用達を拝命する等、確かな技で歴史を刻んでまいりました。「東京お料理菓子」は日本各地の選りすぐりの食材が集まる築地ならではの新たなお菓子。東京の食文化の粋をお菓子でお楽しみ頂けます。



「天ぷらせんべい」とは…

歴史ある築地ちとせが新たに生み出した「東京お料理菓子」のひとつ。甘い身が特徴の「天然海老」をふんだんに使用。日本三大葱の一つ「岩津ねぎ」他、5種のこだわり食材でかき揚げを表現。サクサク食感が◎！！

「海苔マヨトッピング天」

ビールにぴったり「天ぷらせんべい」が、より美味しくボリュームなおつまみに変身！



ざくざく(細かめ) 天 天 天 天 天 ざっくり(あらめ)

〈用意するもの〉

- ・天ぷらせんべい 1～2枚
- ・マヨネーズ
- ・きざみ海苔

- ① 天ぷらせんべいを半分に割り、半月形にします。
- ② その上に、マヨネーズを薄〜くまんべんなく塗ります。
- ③ 刻み海苔をまぶして、出来上がり！

「天ぷら茶漬け」

残りごはんできさっと作れる！

夏の朝食や、お酒のあとのシメにもおすすめ。



ざくざく (細かめ) 天 天 天 天 天 ざっくり (あらめ)

〈用意するもの〉

- ・天ぷらせんべい 1～2枚
- ・ごはん ・梅干し ・練りわさび
- ・塩 ・緑茶 ・氷

- ① 器にご飯をとり、冷ましておきます。
天ぷらせんべいは少し細かめに！
- ② ご飯の上に梅干し、練りわさび、天ぷらせんべいをお好みの量盛りつけます。
- ③ 冷たい緑茶をかけ、氷を添えたら出来上がり！塩をばらりとふりかけると、程よい塩味でより美味しく頂けます。

「和風天ぷらサラダ」

海老の甘みが野菜とよく合う！

野菜を美味しく摂りたいあなたにおすすめ。



ざくざく (細かめ) 天 天 天 天 天 ざっくり (あらめ)

〈用意するもの〉

- ・天ぷらせんべい 6～8枚
- ・お好みの生野菜 ・めんつゆ

- ① 用意した野菜をざく切りにし、器に盛ります。
- ② 天ぷらせんべいを細かくくだき (一部粉状になる程度) 野菜の上にふりかけます。
- ③ 薄めためんつゆを掛け、出来上がり！

「冷やし天ぷらそば」

かき揚げ天ぷらを美味しく頂ける定番メニュー！



ざくざく(細かめ) 天 天 天 天 天 ざっくり(あらめ)

〈用意するもの〉

- ・天ぷらせんべい 2～5枚
- ・冷たいおそば
- ・めんつゆ

- ① そばを茹で、冷水で締めます。茹でている間に、天ぷらせんべいを大きめの塊が残る程度に砕いておきます。
- ② 器にそばを盛り、その上に砕いた天ぷらせんべいをまぶします。
- ③ めんつゆを掛けて出来上がり！お好みで薬味を添えてみて。

「冷やし汁風天ぷらごはん」

残りごはんできさっと作れる！簡単だけどしっかり美味しい、暑い時期にぴったりのメニュー。



ざくざく(細かめ) 天 天 天 天 天 ざっくり(あらめ)

〈用意するもの〉

- ・天ぷらせんべい 1～2枚
- ・ご飯
- ・ミョウガ
- ・青じそ
- ・だし汁
- ・めんつゆ

- ① 器にご飯をとり、冷ましておきます。天ぷらせんべいは少し細かめに！
- ② ご飯の上に刻んだミョウガと青じそ、天ぷらせんべいを盛りつけます。
- ③ だし汁とめんつゆをお好みの味に調整し、ご飯にかけたら出来上がり！