

# MENU!



## 岩津ねぎのフラワー焼売

### ★ 作り方 ★

- ①岩津ねぎ(以下ねぎ)を丁寧に洗う。
- ②ねぎをみじん切りをする。(5mm)
- ③ボールにひき肉とねぎを入れる。
- ④★の調味料を入れる。
- ⑤しっかり混ぜる。
- ⑥型をしっかり取るために卵パックのからの中に皮を入れる。
- ⑦③で作った具を小スプーンで1杯入れる。
- ⑧なじんできたら手で整える。
- ⑨たこ焼き機にサラダ油を引いてじっくり焼く。
- ⑩ひき肉がしっかりと固まってきたら完成

### ★材料★ (4人分)

岩津ねぎ	2本
豚ひき肉	200g
シューマイの皮	20枚
★片栗粉	大さじ3
★砂糖	大さじ2
★醤油	大さじ2
★ごま油	小さじ1
★塩こしょう・ラー油	適量
サラダ油	適量

### ★料理のオススメPoint★

岩津ねぎは、とてもシャキシャキとした食感です。中にひき肉とねぎが入っていて、上にもねぎがトッピングしてあるので、ねぎの風味が程良くして美味しいです。



## ネギ龍包

### ★ 作り方 ★

- ①ゼラチンを水(100cc)で溶かして、湯煎にかけて、鶏ガラスープを溶かして冷蔵庫で固める。
- ②①を待っている間に材料を洗って、ミキサーにかける(みじん切り)。
- ③固まった①をフォークで崩す。
- ④②のミキサーにかけた③をレンジ(900w)で、30秒加熱する。そして、あら熱をとって、他の材料を混ぜ合わせて、こねる。
- ⑤餃子の皮に包む。
- ⑥フライパンにクッキングシートをしき、隙間をあけて並べる。
- ⑦火をつけてフライパンが温まったら、水(50cc)を入れ蓋をして、5分ほど蒸し焼きにする。
- ⑧ぼん酢をつけて食べる。

### ★材料★ (4人分)

岩津ねぎ	1本
水	150cc
ゼラチン	4g
鶏ガラスープ	大さじ1/2
豚・ひき肉	150~200g
餃子の皮(大き目)	30枚
ボン酢	適量

### ★料理のオススメPoint★

つくってすぐ食べると、肉汁がジュワツとあふれ出ます！外はふわっ！と中はジュッ！となっていてとても美味しいです♡



## 味の3段階ねぎ

### ★ 作り方 ★

- ①ねぎを洗って5センチずつなめに切る。
- ②豚肉1枚に塩こしょうをふり半分に切って、その半部分を細長くねぎに巻く。
- ③餃子の皮で巻く。
- ④フライパンに油をたっぷり入れて、中火で火を通したら、ふたをする。
- ⑤お好みで、ボン酢をかける。

### ★材料★

岩津ねぎ	2本
豚肉	2パック
餃子の皮	1袋
油	大さじ4~5
塩こしょう	少々
ボン酢	適量

### ★料理のオススメPoint★

餃子の皮でカリカリ！肉でジュワ〜ッとジューシー！岩津ねぎでトロ〜ッ！この3段階!!!!



## ねぎの豚チーズ巻き

### ★ 作り方 ★

- ①岩津ねぎ(以下ねぎ)を洗う。
  - ②ねぎの白い部分を5cmに切り、レンジ600wで3分。
  - ③豚バラ肉を半分に切る。
  - ④豚バラ肉の上に半分に切ったチーズをのせる。
  - ⑤その上に②のねぎをのせる。
  - ⑥そしてねぎとチーズをのせた豚バラ肉をまいていき胡椒をふる。
  - ⑦パスタをつまようじ代わりに使い巻き終わりにさして止める。
  - ⑧巻き終わったほうを下にして焼く。
  - ⑨豚バラ肉が焼けているようなら完成です！
- ★ソースの作り方★
- ①ねぎの青い部分を細かく切る。
  - ②ごま油で①で切ったねぎを炒める。
  - ③その上にマヨネーズと醤油適量かけて混ぜる。
  - ④ソースになったら完成です！

### ★材料★ (4人分)

岩津ねぎ	3本
豚バラ(八鹿豚)	150g
とろけるスライスチーズ	3枚
塩こしょう	適量
★マヨネーズ	適量
★しょうゆ	適量
★ごま油	適量
パスタ(つまようじ代わり)	少々

### ★料理のオススメPoint★

ねぎの白い部分は、ねぎの豚チーズ巻きに、青い部分は、ソースになるのでどちらも使います。簡単なのですぐできるのがPointです。ぜひお家で作ってみてくださいね！