

MENU!



★材料★ (4人分)

| | |
|---------|-------|
| 岩津ねぎ | 2本 |
| ベーコン | 40g |
| コーン | (小)1缶 |
| ピザ用 チーズ | 適量 |
| 餃子の皮 | 30枚 |
| ホワイトソース | 1袋 |
| 牛乳 | 500cc |

パリッとねぎクリームピザ

★作り方★

- ①岩津ねぎを洗う。
- ②岩津ねぎ・ベーコンを切る。
(ねぎはななめ切りと小口切り・ベーコンは適当に切る)
- ③ホワイトソース (市販のもの可) を作る。
- ④ホイールケースの中に餃子の皮を置き、ホワイトソースとベーコン、コーンを混ぜ、上にチーズをのせる。
- ⑤チーズの上に小口切りに切ったねぎをのせる。
- ⑥オーブントースターにのせスイッチON。
- ⑦2〜3分でチーズが溶けてきたら完成。

★料理のオススメPoint★

ピザをあえてホワイトソースで作ることで岩津ねぎとの相性がバッチリになり、生地を餃子の皮で作ることでパリッとしたピザになります。中にも上にも岩津ねぎを入れることで、岩津ねぎの美味しさを味わえます。



★材料★ (4人分)

| | |
|---------------------------------|-------|
| 岩津ねぎ | 1本 |
| サラダ油 | 50g |
| 豆乳 <small>(ねぎの水分の餃子を親で)</small> | 100ml |
| 溶きほぐした卵 | 1個 |
| 砂糖 | 70g |
| 塩 | 少々 |
| 薄力粉 | 150g |

岩津ねぎの洋風かたやき

★作り方★

- ①サラダ油をボウルに入れる。
- ②そこに砂糖を加えて白っぽくなるまでよく混ぜる。
- ③卵→豆乳の順に少しずつ加えて、よく混ぜる。
- ④ふるった薄力粉と刻んだ岩津ねぎを加えてなめらかになるまでゴムベラでよく混ぜる。
- ⑤好きな口金を絞り袋に取り付けて、形を作る。(多かったら2回に分けていれる。)
- ⑥190度に予熱したオーブンで19〜23分焼いて、焼き加減を確認する。
- ⑦お好みでデコって完成!!

★料理のオススメPoint★

外はサクッと、中はフワッフワの食感と共に岩津ねぎの香りが漂う上品な甘さのあるかたやきです。



★材料★ (4人分)

| | |
|------------|------|
| 岩津ねぎ | 2本 |
| タラ (白身魚) | 300g |
| 豆腐 | 4分の1 |
| ★塩 | 大さじ1 |
| ★薄口醤油 | 大さじ1 |
| ★片栗粉 | 大さじ2 |
| ウインナーソーセージ | 8本 |

岩津ねぎ入りちくわのウインナー巻き

★作り方★

- ①岩津ねぎは、5cmの長さに切り、白身魚、豆腐と★の調味料をフードプロセッサーにかける。
- ②ウインナーソーセージは、ななめに2カ所、切り目を入れ、沸騰した湯でさっとポイルする。
- ③②のウインナーソーセージに①の具を巻きつける。
- ④③をアルミホイルでくるんで蒸す。(15分間)
- ⑤④がさめてから、アルミホイルをはずせば完成。

★料理のオススメPoint★

ちくわのタネに、岩津ねぎを入れることで、ねぎの味と香りが程良くして、食欲をそそります。ちくわの中にシーチキンを入れて食べるのもオススメです。



★材料★ (4人分)

| | |
|---------|------|
| 岩津ねぎ | 1本 |
| ピーマン | 2個 |
| パプリカ | 1/2個 |
| ソーセージ | 4本 |
| ちりめんじゃこ | 大さじ2 |
| チーズ | 40g |
| 餃子の皮 | 8枚 |
| ケチャップ | 適量 |

カラフルピザ

★作り方★

- ①ピーマン、パプリカ、岩津ねぎを洗う。
- ②具材を切る。細く(パプリカ)ピーマン、ネギ(輪切り)ソーセージ (スライス)
- ③餃子の皮にケチャップをぬってスプーンでのばす。
- ④ソーセージ、ピーマン、パプリカ、ねぎ、チーズ、ちりめんじゃこの順でのせる。
- ⑤250°Cのオーブンで2分焼く。
- ⑥出来上がり!!

★料理のオススメPoint★

餃子の皮はモチモチで、具材がシャキシャキです。あと、ケチャップの味と具材の味がちょうど合って岩津ねぎがトロトロでとてもオススメです。