



村で購入できる食材を使って旬で手軽な料理を紹介するよ!



トマト100%ゼリー

材料 (2人分)

- トマトジュース..... 1本
- ゼラチン 5g
- お湯 100cc

作り方

1. ゼラチンをお湯で溶かす。
2. 容器にトマトジュースを入れ、1とよく混ぜて冷やしたら出来上がり!!



広報紹介レシピ

炊飯器でパーティー料理

材料 (2人分)

- | | |
|-----------------------------|-----------------|
| 野沢菜の葉 (塩漬けしたもの) 15枚程度 | とりもも肉 2枚 |
| ごはん 茶わん2~3杯 | 舞茸 1/2パック |
| 大根 (白・赤) ..少々 | コンソメ 1個 |
| ゆで卵 2個 | 塩・こしょう 少々 |
| しいたけ 6枚 | しょうゆ 小さじ1 |
| 野沢菜のくき ..少々 | 片栗粉 小さじ1 |

作り方

1. ごはんを一口大に丸めて野沢菜の葉で包む。
2. 大根 (白・赤)、ゆで卵を飾り用にカットする。
3. しいたけの中心に星形の切り込みを入れて焼く。
4. とり肉の皮に切れ目を入れ、塩・こしょうをする。
5. 炊飯器にとり肉、パスタソース、舞茸、細かくしたコンソメ、しょうゆを入れて混ぜ、スイッチON!
6. 炊き上がったらとり肉を取り出し、残ったスープに片栗粉を溶いてソースをつくる。
7. 大皿にとり肉を盛り付けソースをかけ、細かく切った野沢菜のくきをふりかける。
8. 大根やゆで卵、しいたけ、野沢菜ご飯で飾り付けたら出来上がり!!

村オリジナル

トマトジュース



ワンポイント

柿やりんごなど、季節の果物を串にさして飾れば、パーティー感がアップ!!