

にんにくスタミナたれ

料理部門
優良賞

ポイント

みじん切りだけで簡単に作れる。「にんにくスタミナたれ」で、料理のレパートリーが広がります。

- 玉ねぎは、細かいみじん切りにし、30分ほど水にさらし、ザルに上げ、キッチンペーパーで水分をふきとる。
- にんにくは、細かいみじん切りにする。
- えごまの粒は、プチプチと音がするまで、焦がさないように空煎りする。
- えごまの葉は、細かくみじん切りする。
- すべての材料を容器に入れ、しょう油、みりんを注ぎ混ぜ、冷蔵庫で保存。翌日から食べられる。



| 食材 (4人前) | |
|-------------|------|
| 玉ねぎ (田子町産) | 300g |
| にんにく (田子町産) | 30g |
| えごま粒 (田子町産) | 10g |
| えごま茶 (田子町産) | 3g |

| 調味料類 (4人前) | |
|------------|-------|
| しょう油 | 200cc |
| みりん | 75cc |

ゴーヤとにんにくのたらこクリームパスタ

料理部門
優良賞

ポイント

にんにくとゴーヤというクセ強い食材がまさかのベストマッチ!! たらこ生クリームを混ぜることでおいしいパスタソースに仕上がりました。

- ゴーヤは半分に切り、わたをとる。そして、2~3mm にスライスする。にんにくも皮をむいて、2~3mm にスライスする。たらこは皮から身をそいで取るか、皮ごと細かく刻む。
- フライパンにオリーブ油を熱し、にんにくを炒める。火が通ったらゴーヤも一緒に炒める。
- ゴーヤに火が通ったら、酒、みりん、しょう油を加えて炒め、汁気がとんだら、バターとたらこを加える。たらこの色が変わったら、生クリームを加え少し煮る。
- パスタを茹でる。
- 茹で上がったパスタに、ソースを絡めて出来上がり。

| 食材 (4人前) | |
|-----------------|------|
| ゴーヤ | 300g |
| にんにく (白) (田子町産) | 2玉 |
| たらこ | 80g |
| 生クリーム | 400g |
| スパゲティ | 400g |

| 調味料類 (4人前) | |
|-------------------|------|
| オリーブ油 | 大さじ2 |
| 酒 | 大さじ2 |
| みりん | 大さじ2 |
| しょう油 | 大さじ2 |
| 無塩バター | 30g |
| 塩 | 10g |
| 塩(パスタ用) ※お湯1Lに対して | 小さじ1 |

第3回 田子町 農産物料理コンテスト

料理部門

「田子町産 にんにく」を使用した料理

デザート部門

「田子町産 黒にんにく」を使用したデザート

入賞レシピ!



第3回 田子町農産物料理コンテストの入賞レシピを発表します!
今回も美味しいレシピばかりです。
みなさんもぜひ作って食べてみてください。
たくさんのご応募ありがとうございました!

べっぴんか
田子町農産物美人華プロジェクト委員会

真紅の黒にんにくゼリー

デザート部門
優良賞

ポイント

夏バテ予防で作ったしそジュースを使って、色のきれいな黒にんにくゼリーです。しその風味で、にんにくの香りがやわらかくなります。

- 黒にんにくを3ミリ位にカットしておく。
- しそジュースを鍋に入れ、火にかけて沸騰したら、粉かんてんを入れかき混ぜ溶かす。
- 容器に②を流し入れ、途中で黒にんにくを中央に置き、さらに②を流し入れる。
- 冷蔵庫で冷やし固める。



| 食材 (4人前) | |
|--------------------|-------|
| しそジュース(自家製) (田子町産) | 500cc |
| 黒にんにく (田子町産) | 30g |

| 調味料類 (4人前) | |
|------------|----|
| 粉かんてん | 4g |

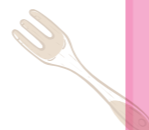
マリトッツォ・ブラック

デザート部門
優良賞

ポイント

大人向け! フルーティな黒にんにくスイーツです。

- 皮をむいた黒にんにくをオレンジキュラソーに漬けておく。
- 生クリームを泡立てしておく。
- 黒糖ロールに切り込みを入れる。
- 生クリームを③の間に詰める。
- 水気を切った黒にんにくをトッピングする。



| 食材 (4人前) | |
|--------------|----|
| 黒にんにく (田子町産) | 3片 |
| 黒糖ロール | 1個 |
| 生クリーム | 適量 |

| 調味料類 (4人前) | |
|------------|--------|
| オレンジキュラソー | 適量 |
| 砂糖 | 10~15g |

