

具沢山の豚汁

料理部門
優良賞

ポイント

にんにくを入れるとコクが出ておいしくなります。

- 1 にんにくはスライスしておく。大きくてもいい。
- 2 【A】の材料を切る。
- 3 こんにゃくの水気を切り、食べやすく切る。
- 4 中火で熱したなべに②の材料を入れ、炒める。
- 5 大根が透き通ってきたら水を入れ、中火のまま沸騰するまで加熱する。(灰汁をとりながら)
- 6 みそ、おろししょうが、しょうゆを入れ煮込んで完成。



食材 (4人前)

にんにく(田子町産) 1玉
しょうが(おろし) 適量
【A】
豚バラ肉(うす切り) 150g
大根 250g
こんにゃく(糸こんにゃく可) 100g
ごぼう 1/2本
にんじん 50g
長ねぎ 1/2本

調味料類 (4人前)

水 1000ml
顆粒和風だし 小さじ2
料理酒 大さじ1
みそ 大さじ2
しょうゆ 小さじ1
ごま油 小さじ2

鶏チャーシュー

料理部門
優良賞

ポイント

にんにくをたっぷり使って煮込んだチャーシューです。

- 1 しょうがをすりおろし、料理酒、しょうゆ、砂糖、はちみつをよくまぜておく。
- 2 鶏もも肉は厚さが均等になるように観音開きにし、手前から巻き、爪楊枝で巻き終わりを止める。
- 3 中火で熱したフライパンにサラダ油をひき、みじん切りにしたにんにくと②の巻き終わりを下にして焼く。
- 4 全体に焼き色がつくまで焼いたら①をフライパンへ入れ煮る。スライスしたにんにくも入れ煮込む。
- 5 落としふたをして10分。ひっくり返して10分煮る。
- 6 鶏もも肉を取り出し、粗熱を取ったら爪楊枝を取り除き、2cm程に切る。
- 7 皿にのせ、残った煮汁と小ねぎをかけ完成。

食材 (4人前)

にんにく(みじん切り) (田子町産) 4片
鶏もも肉 (田子町産) 300g
しょうが(すりおろす) 1片
小ねぎ 適量

調味料類 (4人前)

料理酒 大さじ2
しょうゆ 大さじ2
砂糖 大さじ1
はちみつ 大さじ1
水 200ml
サラダ油 小さじ2

くるくる渦巻きえだ豆パイ

デザート部門
優良賞

ポイント

子供もパクパク食べるお手軽パイです。

- 1 えだ豆ペーストに、砂糖、生クリームを入れてペーストを作っておく。
- 2 ホワイトチョコを割っておく。
- 3 塗り卵を混ぜ合わせておく。
- 4 冷凍パイシートは、商品のパッケージの表記通りに解凍し、打ち粉をして3mm程の厚さに伸ばす。同じ様にもう1枚のばす。
- 5 パイシートの下1cm程をあけて、①をぬり上から巻きます。
- 6 包丁で2cm幅に切る。
- 7 断面を上にして、アルミホイルを敷いた天板にのせ、刷毛で②をぬり、ホワイトチョコをのせる。
- 8 オーブントースターで10分焼き、焼き色がついたら完成。

食材 (4人前)

えだ豆ペースト(田子町産) 100g
生クリーム 50ml
冷凍パイシート 2枚
ホワイトチョコ 1枚
卵黄 1個
水 小さじ1

調味料類 (4人前)

砂糖 50g
強力粉(打ち粉) 適量



せんべいフロランタン

スイーツ部門
優良賞

ポイント

ビスケットのかわりに、せんべいを使いました。和風フロランタンになりました。

- 1 フライパンに【A】を入れ、2分ほど中火で煮立たせる。
- 2 細かい泡がふつふつと出てきたら、ナッツと枝豆を加え、1分程度加熱します。
- 3 熱いうちにせんべいの上へ広げる。
- 4 170℃に予熱したオーブンで10～15分程度焼く。
- 5 粗熱が取れたら完成。



食材 (4人前)

枝豆(田子町産) 50g
せんべい(田子町産) 10枚
ミックснаッツ 100g

調味料類 (4人前)

【A】
えごま油 30g
牛乳 30g
はちみつ 20g
塩 少々
砂糖 50g

第4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

スイーツ部門

田子町産

「枝豆」

を使用したスイーツ

入賞レシピ!



第4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!

田子町農産物美人華プロジェクト委員会