

食育月間：地産地消メニュー紹介イベント 報告

千葉県産錦爽鶏を使ったスパイスカレー、千葉の食材たっぷり！醤油バター味焼きそばのご紹介 (株)ナリタヤ ハウス食品(株)

日時・場所 2018年11月4日(日) 9:00~15:00 ナリタヤ富里店店外 第10回クラフトマーケット会場内

参加人数 お客様 約4000名

■対応食数: およそ170食

■対応食数 200食

■メニュー 千葉県産錦爽鶏を使った5種類のスパイスで作るチキン ■メニュー 千葉の食材たっぷり！醤油バター味焼きそば

■商品・主な食材 錦爽鶏、GABANクミン、ターメリック、コリアンダー、カルダモン、レッドペッパーパウダー
千葉県産生乳100%ヨーグルト、トマト缶、玉ねぎ

■商品・主な食材 秋限定マルちゃん焼きそば醤油バター味
千葉県産：北総豚、がんこもやし、にんじん、キャベツ、しめじ、えのき、

5種類のスパイスで作るチキンカレー

材料(4人分)	
鶏肉(もも)	500g
玉ねぎ	中1-1/2個
塩	少々
ハウス コショウ	少々
ハウス 特選本香り 生にんにく	小さじ15p
ハウス 特選本香り 生しょうが	小さじ15p
GABAN クミンパウダー	小さじ1-1/2
GABAN レッドペッパーパウダー	小さじ1/4
GABAN ターメリックパウダー	小さじ1/2
GABAN コリアンダーパウダー	小さじ2
GABAN カルダモンパウダー	小さじ1/2
カットトマト缶詰	1/2缶(200g)
プレーンヨーグルト(無糖)	1/2カップ
塩	少々
サラダ油	大さじ2-3

①鶏肉は塩コショウをふりかける。玉ねぎはあらみじん切りにする。
②厚手の鍋にサラダ油大さじ2を熱し、あらみじん切りの玉ねぎ、にんにく・しょうがを入れて炒める。
③フライパンにサラダ油小さじ2(大さじ2/3)を熱し、①の鶏肉を片面焼く。
④②にスパイス類を入れて軽く炒める。さらにカットトマト缶詰、プレーンヨーグルト、塩を加える。
⑤④に③の鶏肉を入れて、弱火で20~30分煮込む。焦げないように途中で時々混ぜる。最後に塩(分量外)で味をととのえる。

ナリタヤ特製 千葉の食材たっぷり！醤油バター味焼きそば

＜準備＞			
秋限定マルちゃん焼きそば醤油バター味	1食(135g)	しめじ<千葉県産>	10g
豚肉(一口大)<千葉県産：北総豚>	10g	えのき<千葉県産>	60g
がんこもやし<千葉県産>	30g	キャベツ(ざく切り)	30g
人参(短冊切り)<千葉県産>	20g	油	8ml

①フライパンに油8ml(小さじ約2)をひき、弱火が通るまで炒める。
②鶏肉と水30mlを加え、鍋を軽くほくしながら2分炒める。※水分は野菜から出るため鍋がほくれる程度でよい。
③火を止め、ソースを加え30秒よく混ぜあわせた後、再度火し、強火で30秒炒め、皿に盛る。

④ナリタヤ特製 千葉の食材たっぷり！
醤油バター味焼きそばの完成！！

■当日写真



◆実施事項・内容

第10回目を迎えるナリタヤ主催のクラフトマーケットの会場にて地産地消メニューのカレーと焼きそばのご紹介をしました。カレーはハウス食品株式会社さんのご協力を得て、ルーを使わないスパイスだけのカレーのレシピでした。食材は千葉県産の錦爽鶏を使いグルテンフリーのカロリー控えめの優しいカレーです。焼きそばは東洋水産株式会社さんのご協力を得て千葉県産の北総豚、もやし、人参等野菜をたっぷり入れた秋限定の醤油バター味の焼きそばのレシピでした。約4000人のお客様が集まる名物イベントとして富里地区に定着しつつあるこのイベントで継続して千葉の恵みを伝えていけたらと思います。