

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) 東洋水産(株)共同

日時・場所	2019年11月10日(日) 9:00~15:00 ナリタヤ富里店店外 第11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
- 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カレー
- 対応食数: 200食
- 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、えのき、長生きしいたけ、キャベツ、マルちゃんソーセージ

5種類のスパイスで作るチキンカレー。

鶏肉(もも)	500g
玉ねぎ	中1-1個 (300g)
塩	少々
ハウス コショウ	少々
ハウス 特選本唐り 赤いんにく	小さじ15g
ハウス 特選本唐り 赤しょうが	小さじ15g
GABAN タンパクパウダー	小さじ15g
GABAN レッドペッパーパウダー	小さじ15g
GABAN ターメリックパウダー	小さじ15g
GABAN コリアンダーパウダー	小さじ15g
GABAN カルダモンパウダー	小さじ15g
カットトマト缶	1缶(200g)
プレーンヨーグルト(無糖)	12カップ
塩	小さじ1
サラダ油	大さじ2-3

①鶏肉は塩コショウをふりかけ、玉ねぎはあらみじん切りにする。
 ②厚手の鍋にサラダ油を大さじ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を小さじ2(大さじ2.5)を熱し、①の鶏肉を両面焼く。
 ④②にスパイスを入れて軽く炒める。さらにカットトマト缶、プレーンヨーグルト、塩を加える。
 ⑤④に①の鶏肉を入れて、弱火で30~35分煮込む。煮がよ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！バター醤油味焼きそば

秋限定マルちゃん焼きそば醤油味	1食(135g)	えのき<千葉県産>	10g
豚肉(一口大)<千葉県産:北総豚>	10g	長生きしいたけ<千葉県産>	10g
もやし	30g	キャベツ<ざく切り><千葉県産>	30g
人参<短冊切り><千葉県産>	20g	マルちゃんソーセージ 4本入	10g
		油	8ml

①フライパンに油8ml(小さじ約2)をひき、軽く火が通るまで炒める。
 ②火を止め、ソースを加え30秒よく混ぜあわせたら、再度火し、更に30秒炒め、蓋に蒸らす。
 ③水と水3.0mlを加え、蓋を軽くはくしから2分炒める。※水分は野菜から出るため蓋がはくれる程度でよい。

4 ナリタヤ特製 千葉の食材たっぷり！バター醤油味焼きそばの完成！！

■当日写真



◆実施事項・内容

第11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、長生きしいたけ、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。