

ちばの味旬のレシピ
vol.246・247



お手軽！

落花生みそ

（大さじ1杯分／約110kcal 脂質6.9g 食塩相当量0.8g）

材料（作りやすい分量）

ピーナッツ（煎り・無塩・渋皮付き）	100g	①酒	大さじ1
油	大さじ1	②みそ・砂糖	各60g
		白ごま	大さじ1

作り方

- ①フライパンに油を引いてピーナッツを入れ、焦がさないようにゆっくりと弱火で5分ほど炒め、キッチンペーパーの上に取り出す。
- ②フライパンの油をキッチンペーパーで拭き取り、混ぜ合わせた②を入れて、弱火で少しとろみが出るまで煮詰め、火を止める。
- ③②の粗熱が取れたら、①と白ごまを加えて混ぜ合わせる。

＼コツ／

みそだれは、少し柔らかめの状態で火を止めるのがポイントです。



万能！

ピーナッツだれ

（1人分／約190kcal 脂質7.7g 食塩相当量1.9g）

材料（2人分）

ピーナッツ（煎り・無塩・渋皮なし）	50g	①砂糖	大さじ1/2
②オイスターソース・酢・水	各大さじ1	③しょうゆ	小さじ2
		ごま油	小さじ1

作り方

- ①ピーナッツは粗く刻み、すり鉢で軽くすりつぶす。
- ②①に②を加えて混ぜ合わせる。
- ③豚しゃぶやお好みの野菜などにかけてお楽しみください。

＼コツ／

ピーナッツを少し粗めに刻むと食感も楽しめます。すり鉢で軽くすりつぶすと風味が増し、たれにもなじみやすくなるのでおすすめです。

問県報道広報課 ☎043-223-2241（調理協力・千葉伝統郷土料理研究会）

ピーナッツを楽しむ 至福のスイーツ

県産落花生を使った魅力的な商品が盛りだくさん。自分へのご褒美や贈り物にもぴったりの逸品をご紹介します。



ピーナッツ キャラメル バターサンド

菓子屋 Norram
（茂原市）

濃厚ピーナッツと
塩キャラメルの
ぜいたくバターサンド



ハ街ピーナッツ バターケーキ

MAISON PEANUTS
CHIBA

（船橋市、市川市）

ピーナッツの
香ばしさと
ざらめの食感がアクセント



バラエティ ピーナッツ

豆処 生形
（八街市）

いちごやチーズなど
選べる味は10種類以上



TORORIN BOCCHI

IZUMINO（四街道市）

自家製ピーナッツ
クリームをお餅で
包んだ一品



太陽と潮風の ピーナッツ塩サブレ

Bocchi（旭市）

九十九里浜の恵みを閉じ込めた
潮風香る米粉サブレ



ピーナッツバター

HAPPY NUTS DAY
（山武市）

落花生をぜいたくに
使用した
抜群の香り高さ

クイズ&プレゼント

キーワードクイズ

これまでのピーナッツを超える味！という意味で名付けられた落花生の品種名は？

ヒント＝4面をご覧ください

アンケート

Q1 ちば県民だよりをどこで入手しましたか。またはどこでご覧になりましたか。⑦新聞折り込み⑧公共施設（県庁、市役所・町村役場など）⑨商業施設（コンビニ、スーパーなど）⑩駅⑪金融機関・郵便局⑫インターネット（県ホームページなど）⑬その他

Q2 ちば県民だよりへのご意見・感想

ゆで落花生を 抽選で30人にプレゼント！

人気品種「おおまさりネオ」と「郷の香」の食べ比べが楽しめるゆで落花生セットをお届けします。

締め切り **9月15日（火）必着**

応募方法

二次元コードから。またははがきに①キーワードクイズの答え②アンケートの回答③郵便番号④住所⑤氏名⑥年齢⑦電話番号を全て書いて、〒260-8667（住所記載不要）県報道広報課クイズ係へ（応募は1人1通まで）

※当選者の発表は発送をもって代えさせていただきます。いただいた個人情報は、賞品の発送にのみ使用します。



応募ページ

8月号の正解

ビジブルベース



正解者は5,116人でした