

開催期間	2025年8月27日（水）～31日（日）
レシピ開発	NPO法人発酵文化推進機構
運営協力	（株）フードアンドパートナーズ

メニュー名

千葉県産トマト甘糀の ミートソースパスタ

はじめに「トマト甘麹」を作る

千葉県産トマト甘糀の作り方	
材料（できあがりで約600g）	
1	千葉県産トマト 400g
2	米麹 200g
【炊飯器を使った作り方】	
① トマトの皮を剥き（湯剥き）、ミキサーにかける。 ② 炊飯器に①と米麹を入れてよく混ぜる。 ③ ②に濡れた布巾をかぶせて、炊飯器のふたを2cmくらい開けた状態で8時間程度保温する。 (1時間毎にかき混ぜる) トロッとしたペースト状で甘くなつていれば完成。	



材料（3～4人前）					
1	トマト甘糀（事前準備用）	125g	8	味噌（千葉県産）	7g
2	豚挽き肉（千葉県産）	120g	9	ローリエ	1枚
3	塩	5g	10	クローブ	少々
4	ホールトマト（缶詰）	100g	11	スペゲッティ	240g
5	玉ねぎ	1/4コ	12	塩（茹でる際に使用）	適宜
6	人参	10g	13	オリーブオイル	適宜
7	セロリ	10g			

作り方

【事前の準備】千葉県産豚肉をトマト甘糀と塩に漬けておいしさを引き出す

- 千葉県産豚挽き肉にトマト甘糀（125g）と塩（5g）を混ぜて、冷蔵庫で半日から1日漬ける。

【調理】

- 玉ねぎ・人参・セロリはみじん切りにする。ホールトマトはつぶしておく。
- 鍋にオリーブオイルを入れ、①と②の玉ねぎ・人参・セロリを炒める。（玉ねぎが透明になるまで）
- ③に②のホールトマト、味噌、ローリエ、クローブを入れて、混ぜながら20分ほど（全体量2/3程度）煮込む。
(味をみて、塩分が足りない場合は塩を加える)
- スパゲッティを表示時間通りに茹で、水分を切り、オリーブオイルをかけて混ぜる。
(茹でる際、たっぷりのお湯に2%くらいの塩を入れる)
- 器に⑤のスパゲッティを盛り、④のミートソースをかけて完成。