

テーマ：新しい時代の“SHIN化”するレシピ ～あいちから～

※各枠の大きさは変更可。配置の変更不可。



| | |
|--|---|
| <p>タイトル 愛知がぎゅっと！ギョーザ de カレーパン</p> | <p>ふりがな ぎょうざさんしまい チーム名 ぎょうざ三姉妹</p> |
| <p>材料(2人分)</p> <p><カレー></p> <ul style="list-style-type: none"> ・合いびき肉 100g ・たまねぎ 100g ・ピーマン 30g ・トマト 100g ・ひじき(乾燥) 3g ・れんこん 30g ・にんじん 70g ・うずらの卵 6個 ・カレー粉 小さじ2.5 ・八丁味噌 小さじ2 ・コンソメ 小さじ1.5 ・にんにく(ひとかけ) 7g ・しょうが(ひとかけ) 7g ・塩 少々 ・こしょう 少々 <p><パン部分></p> <ul style="list-style-type: none"> ・餅粉入ジャンボ餃子皮 6枚 ・パン粉 適量 ・揚げ油 適量 ・全卵 1個 <p><付け合わせ></p> <ul style="list-style-type: none"> ・レタス 適量 ・ミニトマト 4個 ・パセリ 適量 | <ol style="list-style-type: none"> 1. たまねぎとトマトを粗みじん切り、ピーマン、れんこん、にんにく、しょうがをみじん切り、にんじんはすりおろし、ひじきは水にさらしておく。うずらの卵は熱湯で5分間湯がしておく。 2. フライパンに油とにんにく、しょうがを入れ弱火で熱する。 3. 香りが立ってきたらたまねぎ、ピーマン、れんこん、にんじん、ひじきを加えて中火で炒める。 4. カレー粉を加え、全体になじませたらトマト、コンソメ、味噌を加え最後に塩、こしょうで味を調える。 5. 4のカレーあんを茹でて殻を剥いたうずらの卵を餃子の皮で包み、全卵をくぐらせ、しっかりとパン粉を付ける。 6. 160度の油で片面5分ずつ、きつね色になるまで揚げる。 7. 完成 |
| <p>2人分の値段 700 円 ※材料費は2人分で1000円以内です。</p> | |

| | |
|---|---|
| <p>学校名 名古屋学芸大学</p> | <p>コラボの理由(きっかけ、経緯、想い等) 私達は食育の観点から、多くの方々に親しみやすく、家族の思い出づくりとして取り組めるようなレシピを作成したいという想いから、株式会社隆祥房様の食育への想いと、「皮」に対するこだわりにも魅力を感じ、コラボをお願いしました。</p> |
| <p>参加者名(3名) <small>※大会公式HP等における御名前の公表について、どちらかにチェックしてください。不可の場合、御名前の公表はいたしません。</small></p> <p>中原 可琳 <input checked="" type="checkbox"/>可 <input type="checkbox"/>不可</p> <p>玉木 莉子 <input checked="" type="checkbox"/>可 <input type="checkbox"/>不可</p> <p>勝 友理奈 <input checked="" type="checkbox"/>可 <input type="checkbox"/>不可</p> | <p>初めは、ホームページを拝見させていただき、「皮」の種類多さに驚きました。それぞれの「皮」ごとに特徴やこだわり、おすすめの調理法があり、「皮」の使い方によって様々な料理を作ることができると感じました。商品の食べ比べをしたことで、「皮」のおいしさを実感すると共に、多くの方々に商品を手にとってほしいと思いました。私達が想像していたよりも商品ごとに味や食感が全く違い、「皮」が具材を引き立たせてくれているのを感じました。主流である餃子だけではない「皮」の活用方法を追求するために、日々試作を繰り返してきました。</p> <p>株式会社隆祥房様の商品はこだわり抜いた「皮」を数多く展開しています。おいしい商品を手にとってもらうために、商品のこだわりを活かしながら、多くの方々に親しみやすいレシピを作成するために二人三脚で取り組みました。「皮」を使用した料理ならではの“包む”ことで、多くの方々に食事の時間を楽しんでもらいたいという想いをレシピに込めました。</p> |
| <p>いいともあいちネットワーク会員名(企業名・生産者名等) 株式会社 隆祥房</p> | <p>アピールポイント(例:どの部分が“SHIN化”したか。地産地消を意識してどのような食材を使用したか。等) 私たちはSHIN化の中で特に「新化…時代に合わせた変化」に力を入れました。「新化」のポイントは主に2つあります。 1つ目は、家族の思い出作りです。共働き世帯が過半数を占めている今、家族で食卓を囲むことが少なくなっているように感じます。そこで忙しい共働き世帯にも受け入れられやすいよう、手軽でお子さんでもお手伝いができるレシピに仕上げました。カレーパンのパンの部分餃子の皮で代用することで、時間短縮になりゆっくりと家族で食事を楽しむことができます。また、お子さんに包む作業を手伝ってもらうことにより親子で「食」に触れ合う時間を楽しんでほしいという思いも込めました。皮については株式会社隆祥房様に伺い8種類の餃子皮、春捲皮、雲吞・焼売の皮の特徴やこだわりを理解したうえですべて食べ比べをしました。8種類の餃子皮の中でも「餅粉入ジャンボ餃子皮」は具をたくさん詰めることができ、最もパンらしい食感であると思い決定しました。 2つ目はSDGsです。このレシピに使用したにんじんはよく洗い、皮ごとすりおろしました。さらにカレーパンを揚げる時の卵は全卵を使用し、食品ロスをできるだけ減らせるような工夫をしました。 このレシピは、一般的なドライカレーの材料に加えてひじきとれんこんを使用しています。ひじきは低カロリーなうえお子さんに欠かせないカルシウムが豊富に含まれているので使用しました。れんこんは食物繊維が豊富なので腸内環境を整える働きを期待できるのに加え食感のアクセントにもなります。また、お子さんの苦手な野菜上位であるピーマンをあえて使用しています。理由は「包む」という工程をお子さんがお手伝いすることで、自分で作った食事に対する愛着や食に対する興味を育み苦手克服につなげたいと考えたからです。</p> |