



おうちで楽しむ神奈川グルメ



プレゼントにも
たいへん喜ばれます

伊勢原

パスティッチェリア ラッテ フォンダン・オ・ペカン

当店人気NO.1
今までにないチョコレート菓子!

伊勢原ポポロ広場内にある洋菓子店パスティッチェリア ラッテのフォンダン・オ・ペカンは小麦粉を使用せず、チョコレート本来の旨味を追求したプチケーキ。夏場は冷やして濃厚チョコケーキ! 冬場はレンジでチョコとろ〜りふわふわなチョコデザート。刻んでアイスに混ぜたりチョコレートソースをかけたりと冷やしても温めても美味しい一品です。



フォンダン・オ・ペカン 12個ギフト
2,570円(税込・送料別途)

チョコ好きには
たまらない一品

通販は
こちら



- TEL: 0463-91-3002
- 住所: 伊勢原市上粕屋299
- 交通: 東名高速道路 厚木ICから約20分
- 駐車場: あり
- 営業時間: 10:00~19:00
- 定休日: 月曜※時期により変更になる場合がございます。詳しくはHPをご確認ください。
- URL: <https://www.popolo-hiroba.biz/>



味噌200gx3 864円(税込・送料別)

小田原

加藤兵太郎商店 いいちみそ

創業170余年の味噌蔵が造る味噌

加藤兵太郎商店の「いいちみそ」は厳選した国産原料と箱根山系の地下水で仕込み、90年以上も使用している木桶で熟成させています。製法は昔からほとんど変わっていません。長年使用した木桶には菌が住み着き、その木桶で熟成させることで、加藤兵太郎商店特有の味とコクを醸し出します。



通販は
こちら



- TEL: 0465-34-7188 / 0120-34-7190 (フリーダイヤル) (お問い合わせ時間 9:00~17:00)
- 住所: 小田原市扇町5-15-6
- 交通: 西湘バイパス 小田原ICから約10分
- 駐車場: あり
- 営業時間: 10:00~18:00
- 定休日: 日曜・祝日
- URL: <https://iichimiso.com/>

ODAWARA

ISEHARA

YAMATO

KANAGAWA

HIRATSUKA

KAMAKURA

平塚市の
名産品にも選定
されています

平塚

高甚商店 ひもの



- TEL: 0463-21-0899
- 住所: 平塚市千石河岸51-2
- 交通: 新湘南バイパス 茅ヶ崎海岸ICから約5分
- 駐車場: あり
- 営業時間: 10:00~16:30
- 定休日: 水曜・日曜・祝日
- URL: <http://takajinshouten.jp/products/>

大和

肉の太田屋 チローラ

厳選和牛とこだわり豚の赤身肉だけで出来た
しっかりとした味わいのソーセージ。

1972年創業。高座渋谷駅にある肉とハム・ソーセージのお店です。食肉加工のオリンピックといわれる、オランダ国際食肉加工コンテストでグランプリを獲得したチローラは新鮮な牛肉とこだわり豚(高座豚・厳選黒豚)の超粗挽きを使用。肉の味を最も活かした非常に高級なソーセージで、大和市の特産品にも推奨されております。



チローラ(小) 1,750円(税別・送料別途)



ぜひ生のまま
パンに挟んでどうぞ
食べてみてください!



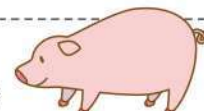
綾瀬店
営業 千川

通販は
こちら



※FAX(推奨) 046-269-5192でのご注文をおすすめします。

- TEL: 046-269-5133
- 住所: 大和市波谷7-1-6
- 交通: 東名高速道路 横浜町田ICから約35分
- 駐車場: あり
- 営業時間: 10:00~19:00
- 定休日: 火曜日・水曜日
- URL: <http://www.ootaya.com/onlineshop/>



鎌倉

Latteria BeBè Kamakura フレッシュチーズ

Japan Cheese Award 2016にて、
モッツアレラチーズが最優秀部門賞を受賞!

レストランに併設された工房で、搾りたての新鮮なミルクからフレッシュチーズを一つひとつ丁寧に手づくりしています。チーズをまるで豆腐のように気軽に食べる、イタリア・プーリア州で感じた日常をお届けします。もちろん保存料・添加物など一切不使用。大切な方にも安心して食べて頂ける健康食品です。



通販は
こちら



受賞チーズセット 2,460円(税込・送料別)



- TEL: 0467-81-3440
- 住所: 鎌倉市御成町11-17
- 交通: 横浜横須賀道路 朝比奈ICから約20分
- 駐車場: なし 近隣のコインパーキングをご利用下さい
- 営業時間: 11:00~21:00 LO
- 定休日: 毎週月曜日+不定休
月が祝日の場合営業 翌平日休み
- URL: <http://latteria-bebe.com/onlineshop/>



US桜ヶ丘
CAスタッフ

地元湘南の地で100余年の歴史
造り手の真心が伝わるひもの

平塚で干物を作って、100余年。干物の老舗「高甚商店」がお届けする干物セットです。新鮮な魚を、長年にわたり受け継がれてきた製法で、職人が絶妙な塩加減と乾燥で、一枚一枚丁寧に作り上げており絶品です。先代より使用している「塩」をふんだんに使用し、更には魚の大きさ、油ののり、その日の天候・季節に合わせて、塩の量を調節して味付けをおこなっています。原料にも十分に時間をかけてこだわっており、買付の際は本当にいい素材だけを厳選し、全国から仕入れています。

通販は
こちら



定番商品を
詰め込んだセット



Bセット 3,350円(税込・送料別)



フライパンで簡単

骨付きチキンの照り焼き

材料 2本分 調理時間30分

| | | | |
|---------|------|-----------|------|
| 骨付き鶏もも肉 | 2本 | (照り焼きソース) | |
| じゃがいも | 1個 | 濃い口醤油 | 大さじ2 |
| クレソン | 適量 | 砂糖 | 大さじ1 |
| 塩胡椒 | 適量 | みりん | 大さじ2 |
| サラダ油 | 大さじ1 | 酒 | 大さじ2 |

下準備 骨付き鶏もも肉に塩胡椒で下味をつける。じゃがいもは皮を剥き一口大の大きさに切る。照り焼きソースの材料を合わせておく。

作り方

- 1 フライパンにサラダ油を温め、じゃがいも、骨付き鶏もも肉の皮目を下にして入れ、中弱火で蓋をして6〜8分焼く。
- 2 こんがり焼き色がついたら、裏返し蓋をして3〜4分焼く。
- 3 ②に火が通ったら、照り焼きソースをまわしかけ、煮汁が煮詰まるまで焼く。
- 4 ③を皿に盛り付けクレソンを添えて完成。

クリスマスツリーの

ピザスティック



材料 2〜3人分 調理時間20分

| | | | |
|--------------|------|----------------|------|
| ピザクラスト(18cm) | 1枚 | 水煮コーン | 80g |
| ウインナー | 4本 | うずらの卵 | 2個 |
| ほうれん草 | 1束 | ピザソース | 大さじ3 |
| 玉ねぎ | 1/4個 | とろけるチーズ | 大さじ3 |
| 飾り用パプリカ | 2個 | 棒状のお菓子(プリッツなど) | 4〜5本 |

下準備

ウインナーは5等分に切る。ほうれん草は水洗いして水気を切る。玉ねぎはスライスにする。パプリカを星型の型で型抜く。

作り方

- 1 うずらの卵を茹で冷まし、皮を剥き4等分に切る。
- 2 ピザクラストにピザソースを塗り、星型パプリカ、棒状のお菓子以外の材料を並べる。
- 3 ②を220℃のオーブンで約10分焼く。
- 4 ③を5〜6等分に切り分け、お皿に盛り付ける。
- 5 ④に棒状のお菓子と星型のパプリカをクリスマスツリーに見立てて飾り完成。

苺で美白パワー!

丸ごと苺のカップケーキ



材料 7cmカップ5〜6個分

| | | | |
|--------|------|---------|--------|
| 生地 | | 苺 | 3個 |
| 卵 | 3個 | クリームチーズ | 100g |
| 米粉 | 120g | グラニュー糖 | 30g |
| グラニュー糖 | 90g | レモン果汁 | 小さじ1/2 |
| バター | 30g | 生クリーム | 100cc |
| レモン果汁 | 小さじ1 | | |

<デコレーション材料>
チョコペン各色 各1本
アラザン 適量

<苺クリームチーズ>
苺 3個
クリームチーズ 100g
グラニュー糖 30g
レモン果汁 小さじ1/2
生クリーム 100cc

下準備 (デコレーションを作る)
クッキングシートにチョコペンでお花やハート等を描き固める。*速乾性のチョコペンを使用。

作り方

- 1 ボウルに卵と半量のグラニュー糖を入れ、湯煎にかけハンドミキサーの高速で泡立てる。途中、残りのグラニュー糖も加える。
- 2 人肌程度まで温まったら湯煎から外し、全体が白くもったりするまで泡立てる。ハンドミキサーを低速に切りかえ3分キメを整える。
- 3 ふるった米粉を入れ、底からすくい上げるように混ぜる。混ぜすぎないように注意する。
- 4 溶かしバターを加え、同様に優しく混ぜ合わせる。
- 5 カップに7〜8分目まで生地を流し入れ、180℃に温めておいたオーブンで約20分焼き、粗熱をとる。
- 6 <苺クリームチーズ>を常温に戻したクリームチーズに細かく刻んだ苺、半分のグラニュー糖を混ぜ合わせる。
- 7 生クリームにグラニュー糖を加え、ハンドミキサーで七分立てまで泡立てる。⑥と混ぜ合わせる。
- 8 冷めたカップケーキの上に⑦の苺クリームをお好みの形に絞り、苺やデコレーションしたチョコ、アラザンを飾る。

チュウカナ Presents

年末年始のおすすすめレシピ

クリスマス&年末年始にぜひ作ってみてください!

海老名西店 CAスタッフ

お餅のミートグラタン



材料 2皿分 調理時間30分

| | | | |
|---------|------|----------|------|
| 切り餅 | 4個 | <ミートソース> | |
| コーン | 100g | 牛ひき肉 | 100g |
| とろけるチーズ | 200g | 玉ねぎ | 1/2個 |
| | | ほうれん草 | 1束 |
| | | しめじ | 1/2袋 |
| | | 水煮トマト | 200g |
| | | ケチャップ | 大さじ3 |
| | | 塩胡椒 | 少々 |
| | | オリーブオイル | 大さじ1 |

下準備

切り餅は6等分に切り分ける。玉ねぎはスライスにする。ほうれん草はよく水洗いして、長さ3cmに切る。しめじはほくほくしておく。

作り方

- 1 <ミートソース>鍋にオリーブオイルを中火で熱し、牛ひき肉をポロポロになるまで炒め、玉ねぎ、しめじを加えて炒め合わせる。玉ねぎがしんなりしてきたら、塩胡椒で下味をつけ、水煮トマト、ケチャップを加える。煮たってきたら灰汁をとり5〜6分煮て、ほうれん草を加えてサツと絡め合わせて火を止める。
- 2 切り餅は水に通して耐熱皿にのせて電子レンジ(600w)で30〜40秒加熱し柔らかくする。
- 3 耐熱容器に①のミートソースの半量を入れ、切り餅を重ね、残りのミートソースかける。
- 4 ③にコーン、ピザ用チーズを全体にまわしかけ、200℃に予熱しておいたオーブンに入れ、チーズがトロッと溶けるまで12〜15分焼いて完成。

手作りドレッシングの

シーザーサラダ



材料 3〜4人分 調理時間20分

| | | | |
|----------|------|--------------|--------|
| フランスパン | 1/2本 | <シーザードレッシング> | |
| ベーコンスライス | 4枚 | マヨネーズ | 大さじ3 |
| ゆで卵 | 1個 | にんにくチューブ | 小さじ1/4 |
| サニーレタス | 5〜6枚 | アンチョビペースト | 小さじ1 |
| レタス | 5〜6枚 | 牛乳 | 大さじ3 |
| パプリカ | 1/2個 | ヨーグルト | 大さじ2 |
| アボカド | 1個 | レモン汁 | 小さじ1 |
| ミニトマト | 4個 | 粉チーズ | 大さじ2 |
| | | ブラックペッパー | 適量 |

下準備

ゆで卵は殻をむいて6等分に切る。ベーコンは2cmの長さに切る。サニーレタス、レタスは食べやすい大きさに手でちぎり、冷水にあてパプリックとさせ、水気を切る。ミニトマトは4等分に切る。パプリカは細切りにする。アボカドは皮と種を取り除き、食べやすい大きさに切る。

作り方

- 1 フランスパンを食べやすい大きさに切り分け、フライパンでこんがり焼く。
- 2 フライパンを温め、弱火でベーコンをカリカリに焼く。
- 3 野菜をボウルに入れ、②から出たベーコンオイルを加えよく混ぜ合わせ、器に盛りつける。
- 4 <シーザードレッシング>材料をボウルに入れよく混ぜ合わせる。
- 5 食べる直前にフランスパン、ゆで卵を盛り合わせ、ドレッシングをかけ、粉チーズとブラックペッパーを振りかけて完成。

塩鯊のお雑煮



材料 4人分 調理時間20分

鯊の漬け込み時間12時間

| | | | |
|-------|------|------|-----|
| 鯊の切り身 | 2枚 | かまぼこ | 4枚 |
| 塩 | 大さじ1 | ごぼう | 80g |
| 切り餅 | 2個 | 人参 | 80g |
| 鰹だし | 4カップ | 里芋 | 4個 |
| 醤油 | 大さじ4 | 小松菜 | 1束 |
| みりん | 大さじ2 | 椎茸 | 4房 |
| | | 柚子 | 10g |

下準備

鯊の切り身は塩を振り一晩漬けておく。里芋は皮を剥き一口サイズに切り流水する。ごぼうは斜め薄切りにして水にさらす。人参は皮を剥き半月切りにする。小松菜は長さ3〜4cmに切る。椎茸は石づきを切り、飾り切りをする。

作り方

- 1 鯊は熱湯で表面が白くなるまで茹で、冷水で冷ます。
- 2 鍋に鰹だしと調味料、ごぼう、人参、里芋を入れ沸騰させ、①の鯊を加えて灰汁を取り除き、中火で7〜8分煮る。
- 3 野菜に火が通ったら、他の野菜、かまぼこを加えて一煮立ちさせる。
- 4 全ての野菜に火が通ったら火を止めて、お椀によそい、焼き餅と柚子を添えて完成。