



ケーブルテレビ
ジェイウェイ
JWAYでオンエア!



神保シェフが、
日立市・茨城県内の食材を使って、
オリジナルの**イタリア料理**を創作!!

茨城県日立市出身

じんぼ
神保シェフと

いばらき

茨城をたべよう

SEASON 5

梨づくしのドルチェ



材料(2人前)

《梨のコンポート》
梨…1個 水…200cc
グラニュー糖…80g
レモンスライス…2枚
《冷凍梨》
梨…1個
《梨のスープ》
梨…1個 レモン汁…大さじ1/2
梨をコンポートした汁…50cc
飾り用ミント…適量
市販のパナアイス…2個

作り方

- ① 梨3個はそれぞれ皮をむいて、8等分に切り一口大の乱切りにする。
- ② 鍋に水、砂糖を入れ中火にかける。レモンを入れ、ひと煮立ちさせたら梨を1個分加えて、さっと煮て火を止める。粗熱を取ってから冷蔵庫で1時間ほど冷やす。
- ③ 梨(1個)を切って、冷凍庫で1時間ほど凍らせる。
- ④ ミキサーを用意し、梨(1個)、レモン汁、コンポート汁を加え攪拌して器にとる。
- ⑤ 冷やしておいた皿にスープを入れ、冷凍梨とコンポートを並べる。レモンとパナアイスをのせて、ミントを添えたら完成!



3種チーズとキノコの クリームソースペンネ



材料(2人前)

ペンネ…90g しめじ…1/3パック
椎茸…1個 エリンギ…1本
マッシュルーム…4個 無塩バター…10g
ニンニクのみじん切り…1/2片
オリーブオイル…大さじ1
生クリーム(動物性脂肪40%以上)…200cc
パルメザンチーズ…40g
ゴルゴンゾーラチーズ…30g
モッツアレラチーズ…40g
仕上げ用オリーブオイル…適量
イタリアンパセリ(みじん切り)…適量

作り方

- ① エリンギは半分に切り、手で細く裂いて半分に折る。
- ② 椎茸はいづきを取り、一口大にちぎる。
- ③ しめじは下の部分を少し切り手でほくして半分に切る。
- ④ マッシュルームは、いづきを取り薄くスライスする。
- ⑤ 沸騰したお湯に1%の塩を加え、ペンネをゆでる。
- ⑥ ライパンにオリーブオイルとニンニクを入れ、中火にかけ、香りがして色づいてきたら強火にして、キノコ類を加える。フライパンをおおひながら香ばしく炒め、弱火にして生クリームを加える。バター、ゴルゴンゾーラを加え混ぜる。
- ⑦ ⑥に茹であがったペンネを入れてよく混ぜる。パルメザンチーズを加えてさらに混ぜ、塩をひとつまみ入れたら火を止める。モッツアレラチーズをちぎって加える。
- ⑧ 皿に盛りつけ、仕上げにオリーブオイル、イタリアンパセリ、パルメザンチーズをかけて完成!



HATAKE AOYAMA
オーナーシェフ

じんぼ よしなが
神保 佳永



ご視聴はこちら



You Tube

ケーブルテレビ JWAYチャンネル

神保シェフと茨城をたべよう

検索



地上デジタル11ch

ひたちJチャンネルで
絶賛放送中!!

- 毎月16日～末日放送(更新月1回)
- 毎日11:30～/14:30～/21:00～

ケーブルテレビ JWAY

●ご加入・ご視聴へのお問合せ
0120-816-454

〒317-0073日立市幸町1-19-1(JR日立駅すぐ)〈営業時間〉9:00～18:00 土・日・祝も営業(年末年始を除く)