

神保シェフが、  
茨城県産の食材を使って  
オリジナルのレシピを紹介!!

茨城県日立市出身

じんぼ  
神保シェフと



SEASON 7



いばらき

茨城をたべよう

ケーブルテレビ  
ジェイウェイ  
JWAYでオンエア!



材料【4カップ分】

|           |         |           |        |
|-----------|---------|-----------|--------|
| シャインマスカット | … 10粒   | レモン汁      | … 大さじ1 |
| 白ワイン      | … 150cc | レモンの皮     | … 少々   |
| 炭酸水       | … 150cc | プレーンヨーグルト | … 100g |
| グラニュー糖    | … 20g   | ミント       | … 適量   |
| 板ゼラチン     | … 5g    |           |        |



## シャインマスカットゼリー

### 作り方

- ① 板ゼラチンは、たっぷりの氷水で戻しておく。  
プレーンヨーグルトは水切りしておく。
- ② 鍋に白ワインを入れ弱めの中火にかけアルコールを飛ばす。炭酸水、グラニュー糖、レモン汁を加えて火を止め、戻しておいた板ゼラチンを加えて良く溶かす。
- ③ 氷水で②の粗熱をとり、レモンの皮をすりおろして加える。
- ④ カップにシャインマスカットを入れて③を注ぎ、冷蔵庫で2時間冷やし固める。
- ⑤ プレーンヨーグルトをのせて、ミントを添えたら完成!



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



YouTube

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

地域情報番組

「コミュニティワイド」で

絶賛放送中!!(更新月1回)

16:00～20:00～23:00～他

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)