



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、
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



HATAKE AOYAMA
オーナーシェフ

じんぼ よしなが

神保 佳永



りんごのコンポート



作り方

- ① りんごは丸ごと皮をむき、縦半分に分けてスプーンで種をくり抜く。レモンは輪切りにする。
- ② 鍋にりんごの皮・種・実を入れて、レモン、シナモンスティックを加える。
(A)を入れて火にかける。
- ③ 沸騰したらアクをとり、弱火で20分間煮込む。粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やす。
- ④ 器に盛り付け、バニラアイスとミントを添えて完成!



材料【4人前】

りんご	… 2個	シナモンスティック	… 1本
レモン	… 1/2個	(A) グラニュー糖	… 250g
バニラアイス	… 4個	白ワイン	… 200cc
ミント(飾り用)	… 少々	水	… 400cc

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)

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