



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

いばらき

茨城をたべよう



SEASON 7



材料

ビターチョコレート … 150g
生クリーム … 60ml
無塩バター … 10g
干しいも(平干し) … 90g
ココアパウダー … 適量



干しいも生チョコレート

作り方

- 1 干しいもは軽くあぶり、5mm幅の短冊切りにする。
- 2 鍋に生クリームを入れて中火にかけ、沸騰直前で刻んだチョコレートを加える。
弱火にしてよく溶かし、バターを加えよく混ぜ合わせる。
- 3 パットにクッキングシートを敷き、干しいもをまんべんなく並べて②を流し込む。
冷蔵庫で約2時間冷やし固める。
- 4 ココアパウダーを茶こして振りかけ、一口大に切り分けたら完成!



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)