



ケーブルテレビ
ジェイウエイ
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 8



材料(4人分)

クリームチーズ	...	180g	ブルーベリー	...	200g
グラニュー糖	...	160g	板ゼラチン	...	6g
生クリーム(動物性脂肪のもの)	...	200ml	レモン汁	...	小さじ1
クッキー	...	50g	ブルーベリー	...	適量
			ミント	...	適量



ブルーベリーチーズケーキ

作り方

- 1 板ゼラチンはたっぷりの水でふやかしておく。鍋にブルーベリー、レモン汁、グラニュー糖(100g)を入れて中火にかけコンフィチュールを作る。半分は仕上げ用に取り分け、残りの半分は弱火にかけて板ゼラチンを溶かし、鍋ごと氷水で冷ます。
- 2 ホウルにクリームチーズを練っておき、グラニュー糖(60g)を加えて八分立てにした生クリームを3回に分けて加える。さらに板ゼラチンを溶かした①のコンフィチュールを加えよく混ぜ合わせる
- 3 ガラスの器にクッキーを割り入れ、①の仕上げ用コンフィチュール、②のチーズムース生地順に流し込み、冷蔵庫で1~2時間冷やし固める。
- 4 仕上げにブルーベリーとミントを添えたら完成!



JINBO
MINAMI 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



JWAY 11chで
絶賛放送中!!



You Tube
ケーブルテレビ
JWAYチャンネル



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)