



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

じんば
神保シェフと



いばらき

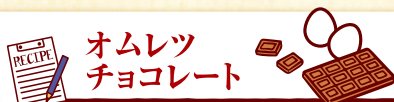
茨城をたべよう

SEASON 8



材料(2人分)

| | | | |
|---------|------|---------------------|------|
| 卵 | 5個 | 【トッピング】 | |
| チョコレート | 70g | イチゴ | 2個 |
| バター | 28g | ホイップ生クリーム | |
| グラニュー糖 | 20g | (生クリーム200cc、粉糖100g) | 大さじ4 |
| オリーブオイル | 小さじ1 | 粉糖 | 少々 |
| | | オリーブオイル | 小さじ2 |



オムレツ チョコレート

作り方

- 1 耐熱ボウルにチョコレートを割り入れて湯煎にかけ、バター、グラニュー糖を加えて混ぜ合わせる。
- 2 別のボウルに卵を溶きほぐし、湯煎したチョコレートを加えて、よく混ぜ合わせる。
- 3 フライパンにオリーブオイルとバターを入れてよく溶かしたら、生地を流し入れて焼く。
- 4 皿に盛り付け、イチゴを飾って粉糖をまぶし、ホイップした生クリームを添えて、仕上げにオリーブオイルを回しかけたら完成!



JINBO
MINAMI AOYAMA
オーナーシェフ

じんば 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)