



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 10



材料(2人前)

スパゲッティ	140g	鷹の爪	1/2本
長ねぎ	2本	白ワイン	40cc
ベーコン	90g	オリーブオイル	大さじ1
ニンニク(みじん切り)	1片	塩	少々
パルメザンチーズ	大さじ2	黒コショウ	少々



長ねぎとベーコンの
ペペロンチーノ



作り方

- 1 長ねぎは、白い部分を5mm幅の斜め切りに、ベーコンは5mm幅に切る。
- 2 フライパンにオリーブオイル、鷹の爪、ニンニクを入れて中火にかける。
- 3 ベーコンと長ねぎを加えて炒めたあと、鷹の爪を取り除き、白ワインを入れて煮詰める。
- 4 沸騰したお湯に、長ねぎの緑の部分とスパゲッティを入れ、パッケージの表示より1分短く茹でる。
- 5 フライパンに、スパゲッティと茹で汁を加えて混ぜ合わせ、塩と黒コショウで味を調える。
- 6 器に盛り付け、仕上げにパルメザンチーズ、黒コショウ、オリーブオイルを回しかけたら完成!



Hosinaga Jinbo

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)