

料理研究家 近藤小百合が中小企業総合展 in FOODEXの出展製品をくみあわせて
オリジナルレシピを開発!! おすすめポイントとともに紹介します。

どら焼き



使用商品：

小間番号：9B30-033

(株)小沢食品/
とうふやさんの豆乳おから

小間番号：9B30-068

(株)越山商店/お米クリーム

近藤小百合のおすすめポイント：

米の優しい甘みがある**お米クリーム**と、お菓子だけでなくお料理にも幅広く使える
とうふやさんの豆乳おからを組み合わせで誕生した新食感のどら焼きです。

材料 (2人分)：

<生地>		<餡>	
とうふやさんの豆乳おから	50g	お米クリーム	50g
薄力粉	50g	豆乳	25cc
卵	1個	粒あん	30g
豆乳	50g		
砂糖	25g		
ベーキングパウダー	5g		
みりん	小さじ1		

作り方：

- ① ボウルに卵、豆乳、砂糖、みりんを入れてよく混ぜる。
- ② **とうふやさんの豆乳おから**も加え混ぜる。
- ③ さらに、薄力粉、ベーキングパウダーをあわせたものを混ぜる。
- ④ テフロン加工のフライパンに小さじ1ほど生地をながしいれ表面にぶつぶつと気泡がでたらひっくり返し軽く焼く。
- ⑤ **お米クリーム**と豆乳をミキサーで滑らかにする。
- ⑥ ⑤に粒あんをくわえよくまぜる。
- ⑦ 焼きあがった生地に餡をのせサンドする。

豚と野菜の梅和えソテー



使用商品：

小間番号：9B30-044

(株)恋する豚研究所/
恋する豚

小間番号：9B30-079

(有)深見梅店/
オーガニック ねり梅

近藤小百合のおすすめポイント：

オーガニック ねり梅の梅干しの風味と甘すぎない自然な美味しさ、
恋する豚の赤身・脂身ともに甘みを感じ、口の中で旨味が広がる一品です。

材料 (2人分)：

		<梅だれ>	
恋する豚 (バラ肉)	150g	オーガニック ねり梅	小さじ4
ブロッコリー	1/4房	A 醤油	小さじ2
シイタケ	2個	A 味醂	小さじ2
人参	1/4本	A 砂糖	少々
酒	50cc	A ごま油	小さじ1
ごま油	小さじ2	お好みですりごま	適宜

作り方：

- ① ボウルに**オーガニック ねり梅**をいれ、Aを加えてよく混ぜておく。
- ② ブロッコリーを食べやすい大きさに切り、シイタケは半分に切り、人参は拍子切りにしておく。
- ③ フライパンにごま油をいれて5センチ幅に切った**恋する豚 (バラ肉)**と人参を入れて炒める。
- ④ さらに、ブロッコリー、シイタケ、酒を加え蓋をし全体に火を通す。
- ⑤ ①の梅だれを回しかけて全体を絡める。
- ⑥ 皿にもりつけてお好みですりごまをふり完成。



近藤小百合プロフィール

築地場外にて料理教室レリエキッチンを開校。
出汁や魚のおろし方、築地市場を巡り魚食文化など年間2000人を超す生徒が受講。
そのほか、スパイスを使ったモロッコ料理、家庭でできる、パン、スイーツも伝授。
新宿伊勢丹他企業へのレシピ提供、企業研修、国内外のテレビや雑誌のメディアの出演等、食文化を伝えております。

料理研究家 近藤小百合が中小企業総合展 in FOODEXの出展製品をくみあわせて
オリジナルレシピを開発！！おすすめポイントとともに紹介します。

タコミンチパスタ



使用商品：

小間番号：9B30-032

(株)あ印/
うま味凝縮製法蒸したこ

小間番号：9B30-077

神戸瑞穂本舗(株)/
冷凍もっちもちのゆで生パスタ

近藤小百合のおすすめポイント：

あっという間にかんたんにゆでられ、さらにもちもち感がある
冷凍もっちもちのゆで生パスタに、鮮度の良さとみずみずしさ、
旨味がぎゅっと詰まった**うま味凝縮製法蒸したこ**を絡めた絶品パスタです。

材料（2人分）：

うま味凝縮製法蒸したこ	150g	鷹の爪輪切り	1本
玉ねぎ	1/2個	オリーブオイル	大さじ1
カットトマト缶	100g	塩	小さじ1/2
ニンニクみじん切り	1かけ	黒コショウ	適宜
赤ワイン	50cc	パルメザンチーズ	適宜
イタリアンパセリ	適宜	エクストラバージンオリーブオイル	大さじ1
		冷凍もっちもちのゆで生パスタ	2玉

作り方：

- ① 玉ねぎ、**うま味凝縮製法蒸したこ**はみじん切りにしておく。
- ② フライパンにオリーブオイルを入れ、ニンニクのみじん切り、鷹の爪輪切りを入れて弱火で香りを出す。
- ③ 香りがでたら玉ねぎをいれて弱火でじっくりと炒める。
- ④ さらに**うま味凝縮製法蒸したこ**と赤ワインを加えてアルコールが飛んだらカットトマト缶、塩・黒コショウをいれて煮詰める。
- ⑤ その間に**冷凍もっちもちのゆで生パスタ**を5秒ゆでる。
- ⑥ ゆであがった**冷凍もっちもちのゆで生パスタ**をソースのフライパンに移し、エクストラバージンオリーブオイルをかけ乳化する。
- ⑦ 仕上がったパスタを皿に盛りつけてパルメザンチーズ、黒コショウ、イタリアンパセリをのせて完成。

サフランスパイスチキン



使用商品：

小間番号：9B30-054

(株)スリーピークス/
山梨県産 乾燥サフラン

小間番号：9B30-082

イトク食品(株)/
国産蒸し生姜粉末 とさいち

近藤小百合のおすすめポイント：

粉末でも生姜の香り風味がしっかり残る**国産蒸し生姜粉末 とさいち**と
少量でもサフランの豊かな香りが広がる**山梨県産 乾燥サフラン**を使用した
スパイスチキンです。

材料（2人分）：

鶏もも肉	1枚	山梨県産 乾燥サフラン	少々
パクチー	1束	塩	小さじ1
国産蒸し生姜粉末 とさいち	小さじ1	コショウ	少々
ターメリック	小さじ1/2	オリーブオイル	大さじ2
		ビニール袋	1枚

作り方：

- ① 鶏もも肉は余分な脂肪をとり厚みをととのえておく。
- ② ビニール袋に鶏もも肉をいれて塩、コショウ、**国産蒸し生姜粉末 とさいち**、ターメリック、**山梨県産 乾燥サフラン**、オリーブオイルを入れてよくもんでおく。
- ③ さらに パクチーをみじん切りし袋にいれてもんで2時間おく。
- ④ 漬けた鶏肉をとり出し、オリーブオイル（分量外）をフライパンにいれて皮目からじっくり焼く。
- ⑤ 両面に火をとおり、皿にもりつけて完成



近藤小百合プロフィール

築地場外にて料理教室レリエキッチンを開校。
出汁や魚のおろし方、築地市場を巡り魚食文化など年間2000人を超す生徒が受講。
そのほか、スパイスを使ったモロッコ料理、家庭でできる、パン、スイーツも伝授。
新宿伊勢丹他企業へのレシピ提供、企業研修、国内外のテレビや雑誌のメディアの出演等、食文化を伝えております。