



# お家(UCHI)de かまぼこクッキング No.15

—ATAMI 山田屋♪お魚のすり身料理—



## Kamaboko★Fishcake

熱海っぽい 遊び心のかまぼこ屋  
熱海唯一、残るかまぼこ工房。湯の街に光る職人の技

### 《今日のお題》 鶏肉ときのこのだいたい胡椒照り焼き

※だいたい胡椒を食材にします〜♪

#### 《材料》2人分

鶏もも肉 1枚  
塩・胡椒・片栗粉 適量  
しめじ 1P  
エリンギ 1本

A { 酒・みりん・醤油  
各大さじ2  
だいたい胡椒  
小さじ1/2杯

サラダ油 適量  
細ネギ 適量

#### 《作り方》

- ① 鶏肉を一口大の削ぎ切りにし塩・胡椒を振り、片栗粉を振ってたたく。
- ② しめじは石突きを切り落とし小房に分ける。
- ③ エリンギは半分の長さに切って食べやすい大きさに裂く。
- ④ フライパンに油を熱し、鶏肉を皮目から入れ両面をこんがり焼く。
- ⑤ 鶏肉に火が通ったらしめじ、エリンギを加えて炒め、混ぜ合わせたAを加えて絡める。
- ⑥ ⑤を器に盛り、刻んだ細ねぎをかける。



### 《意外熱海》

とのプロモーションメニューを

一緒に作ろう！！

熱海の味をお家でバージョンアップ

だいたい胡椒を炒めものの組み合わせた、簡単で新鮮な味。

料理の材料にもいいよ♪だいたい胡椒の新たな活用法のご紹介

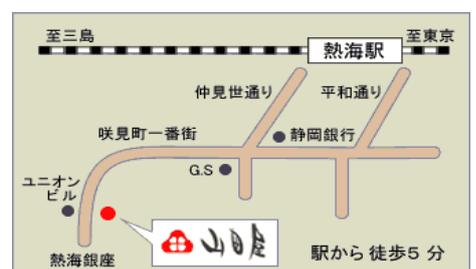


(監修) 長田 絢 (おさだ あや)

栄養士・(独)中小機構地域活性化支援アドバイザー・お肉博士1級・猟師



※「意外と熱海」の魅力を発信する観光プロモーション事業です



【お魚のすり身の店 山田屋】熱海市咲見町10-1 Tel: 0557-82-3170