

# いわちくのお中元 2020 ORIGINAL RECIPE

IWACHIKU SUMMER GIFT 2020

いわちくの夏ギフト商品を使用した  
オリジナルレシピをご紹介します。  
大切な方が思わず笑顔になるレシピです。

商品の詳細については  
いわちくギフトカタログ  
をご覧ください。



レシピ考案：千葉星子さん  
(フリーアナウンサーにして料理研究家)



## 01 岩手県産豚ロース肉のグリル ～ハーブトマトソース～

### 【材料】(4人分)

|                                    |        |
|------------------------------------|--------|
| 岩手県産豚ロースステーキ                       | 2枚     |
| 塩                                  | 小さじ1/2 |
| 黒胡椒                                | 少々     |
| 小麦粉                                | 適宜     |
| オリーブ油                              | 大さじ3   |
| 玉ねぎのみじん切り                          | 250g   |
| カットマトの水煮缶                          | 300g   |
| A: 乾燥バジル小さじ1/2、乾燥オレガノ小さじ1/2、ローリエ1枚 |        |

### 使用商品 番号 FP-30

◎岩手県産豚ロースステーキ  
(ギフトカタログ 2Pに掲載)



オンラインショップ

### 【作り方】

- ①小鍋にオリーブ油大さじ1を入れ、玉ねぎをじっくりと炒める。(弱めの中火で15分位) カットマトとAを加え、2/3くらい分量になるまで中火で10～15分ほど煮詰め、塩と胡椒で味をととのえる。
- ②豚肉に塩・胡椒をふり、小麦粉をまぶし余分な粉をおとす。
- ③フライパンにオリーブ油大さじ2を熱し、②の豚肉を入れ、中火で両面に焼き色がつき中心に火が通るまで加熱する。
- ④器にトマトソースをしき、好みの厚さに切った豚肉を盛り付けて出来上がり。

## 02 熟成 糸巻きロースハムのキラキラテリーヌ

### 【材料】(4人分)

|             |      |
|-------------|------|
| 熟成 糸巻きロースハム | 250g |
| パセリのみじん切り   | 大さじ1 |
| 冷水          | 40cc |
| 粉ゼラチン       | 10g  |
| 水           | 200g |
| コンソメスープの素   | 小さじ1 |
| ブランデー       | 少々   |

### 使用商品 番号 H-30

◎熟成 糸巻きロースハム  
(ギフトカタログ 3Pに掲載)



オンラインショップ

### 【作り方】

- ①冷水に粉ゼラチンを振り入れふやかしておく。
- ②取り出しやすいように、バウンド型にラップをしておく。
- ③小鍋に水・コンソメスープの素・ブランデーを入れて火かけ、沸騰したら火を止める。
- ④①のふやかしたゼラチンを加えて溶かす。
- ⑤④のあら熱をとり、ハムとパセリを加えて混ぜる。型に流し冷蔵庫で冷やし固める。
- ⑥型からはずし、器に盛り付け、好みでマスタードを添えて出来上がり。

## 03 味工芸ハムのスティックオープンサンド

### 【材料】(4人分)

|                          |      |
|--------------------------|------|
| 乾塩・熟成ベーコン                | 適宜   |
| 熟成 糸巻きロースハム              | 適宜   |
| 本格 焼豚                    | 適宜   |
| 食パン(8枚切り)                | 4枚   |
| カマンベールチーズ                | 1/2個 |
| クリームチーズ                  | 適宜   |
| 好みでハーブやピンクペッパー・黒胡椒を用意する。 |      |

### 使用商品 番号 J-50

◎乾塩・熟成ベーコン  
◎熟成 糸巻きロースハム  
◎本格 焼豚  
(ギフトカタログ 4Pに掲載)



オンラインショップ

### 【作り方】

- ①食パンは1枚を3等分のスティック状に切り、トーストしておく。
- ②ハムは角切りにする。ベーコンは好みの厚さに切りフライパンで軽く焼く。焼豚は薄切りにする。カマンベールチーズは8等分にしておく。
- ③クリームチーズを室温で柔らかくしトーストにぬる。
- ④スティック状のトースト4本にハムの角切りをのせハーブを飾る。
- ⑤同じく、スティック状のトースト4本に焼豚の薄切りをのせ、ピンクペッパーを飾る。
- ⑥残りのスティック状のトースト4本にベーコンとカマンベールチーズを交互にのせ、黒胡椒をふる。
- ⑦器に盛り付けて出来上がり。

## 04 乾塩・熟成ベーコンの acordeonポテト

### 【材料】(4人分)

|           |    |
|-----------|----|
| 乾塩・熟成ベーコン | 適宜 |
| ピザ用チーズ    | 適宜 |
| じゃがいも(中)  | 2個 |
| 塩・黒胡椒     | 少々 |
| パセリのみじん切り | 適宜 |

### 使用商品 番号 J-50

◎乾塩・熟成ベーコン  
◎熟成 糸巻きロースハム  
◎本格 焼豚  
(ギフトカタログ 4Pに掲載)



オンラインショップ

### 【作り方】

- ①じゃがいもを洗い、ラップで包む。500Wの電子レンジで5分前後加熱する。
- ②①が冷めたら縦半分になり、5ミリの厚さの半月切りにする。
- ③ベーコンを好みの厚さにスライスする。
- ④じゃがいもとベーコンを交互に少しずつずらしながら並べ、塩・黒胡椒をふり、ピザ用チーズをのせる。
- ⑤200℃に余熱を入れたオーブンで10分ほど、焦げ目がつくまで焼いて出来上がり。

※熱くなりますので、やけどにご注意ください。

いわちくギフト商品は、いわちくオンラインショップでもご注文いただけます。

<オンラインショップでは、クレジットカードでもお支払いいただけます。>

お申込み期間 6月1日(月)～8月14日(金)

お届け期間 6月22日(月)から

ギフトのお問合せ・お申し込み いwachikuギフトセンター

味工芸フリーダイヤル ☎ 0120-41-8616 または ☎ 019-676-4600

受付時間 / 午前9:00～午後5:00 (土日・祝日は除きます)