

優良賞

# 「親子ドリアのカレークリーム煮」

山田 真穂 (岐阜県立関有知高等学校)



### 特徴

奥美濃古地鶏のうまみをしっかりご飯に染み込ませたバリエーションのドリアです。フライパン一つで手軽にできますが、見た目は豪華なおもてなし料理になります。

### 自己評価

奥美濃古地鶏のうまみと牛乳のしっとり染み込んだご飯がとても美味しいです。トッピングで彩りを入れた空豆と人参の薬膳効果を加え、食べごたえもしっかりあります。

### 材料 4人分

卵	2個	コンソメの素	7g
鶏胸肉	200g	塩・こしょう	少々
塩・こしょう	少々	阿空豆	230g
油	大2	人参	100g
玉ねぎ	75g	揚げ油	適宜
白飯	450g	ピザ用チーズ	80g
牛乳	500cc	粗挽きこしょう	少々
カレー粉	15g		

### 作り方

- 鶏肉はそぎ切りにし、塩、こしょうする。卵は固ゆでにし殻むき、4等分のくし形切りにする。玉ねぎはみじん切りにする。角切りにしたにんじんと阿空豆を薬膳けにする。
- フライパンに油を熱し、鶏肉を焼き、玉ねぎ、白飯を入れ炒め、牛乳、コンソメの素、カレー粉、塩、こしょうを加え、煮る。
- 薬膳けした野菜と卵で卵を並べ、ピザ用チーズと粗挽きこしょうをかけ、蓋をして1〜2分煮る。



### 審査員コメント

地産野菜を取り入れた若者向き一品です。奥美濃古地鶏の旨味に加え、牛乳のまろやかさやカレーとこしょうのスパシーさが料理の味に深みをつけています。加えて、見た目の豪華さが料理を引き立てています。この料理に更なる華やかさを求めるなら、大口に盛り付け、この周りに色鮮やかなサラダを添えるのも一考です。なお、小さなお子様や家庭と一緒に盛り付けをするのも「おもてなし」ムードを高めます。

優良賞

# 「ぎふっこ☆とりっこ☆ シューバーガー」

早崎 詩織 (岐阜県立岐阜高等学校)



### 特徴

おもてなし料理ということで、お客さんとの会話を楽しくするために、一口サイズにしました。すぐにお腹がふくれるように、シュー生地をハンバーガーパンズのようにして、味に馴染まないよう4種類の全く違う味を用意しました。

### 自己評価

鶏肉は淡泊なので、いろいろな食材との組み合わせを考えることができて楽しかったです。意外な組み合わせに挑戦するのもおもしろかったです。どうしたら見た目が良くなるか考えるのに苦労しました。

### 材料 4人分

【シュー生地】	【さつまいもペースト】	【韓国風つくね】	【イタリア風つくね】
卵	2個	鶏肉	80g
鶏胸肉	200g	しいたけ	2個
生クリーム	20g	ネギ	10g
水	45g	サラダ菜	2枚
バター	45g	こまねぎ	少量
塩	1つまみ	片栗粉	10g
		生薬	適量
		にんにく	適量
【干し柿ペースト】			
クリームチーズ	120g		
干し柿	1個		
ハム	4枚		

### 作り方

- シュー生地をつくり、小さく絞って焼く。
- 【さつまいもペースト】  
①さつまいもを小さく切って茹でつゆ。できれば煮こしし、水あめ、生クリームを加えながらにする。塩水につけ、薄く切ったリンゴを加える。  
②①で作ったシュー生地を切って、ペーストを絞り出し、溶かしたチョコレートをかけてはさみ、アザランと全葉を適量ちらす。
- 【韓国風つくね】  
①「つくね」に使用する鶏肉をミキサーなどで挽き肉にする。  
②ネギ、しいたけをみじん切りにする。焼き肉と切った野菜、片栗粉、粗挽きを加えこねる。生薬、にんにくもすりおろして加える。ごま油をひいたフライパンで焼く。  
③①で作ったシュー生地を切って、サラダ菜、①をはさむ。
- 【イタリア風つくね】  
①「つくね」に使用する鶏肉をミキサーなどで挽き肉にする。  
②焼き肉とクリームチーズをあわせてこねる。油をひいたフライパンで焼く。  
塩・こしょう、マヨネーズで味つけをする。  
③パプリカ、ゆで卵、プチトマトをはさむ。

### 審査員コメント

「手軽に豪華なおもてなし料理」という今回のテーマにぴったりの、かわいらしい仕上がりになっています。シュー生地の中身には富有柿の他、それぞれ異なる4種類の材料を使い、味の味も楽しめます。一口サイズのシューバーガーというユニークな発想が評価されました。

優良賞

# 「旅する鶏肉☆ チキンティッカマサラ」

竹腰 裕美子 (岐阜聖徳学園大学短期大学部)



### 特徴

ヨーグルトの乳酸菌で鶏肉を柔らかくする効果のあるインド料理のチキンティッカとマサラソースを合わせた、イギリスで人気の料理です。香ばしく焼けた鶏肉がトマトのジューシーさや、お肉も満足この一品はパーティー向きです。

### 自己評価

奥美濃古地鶏と岐阜特産のトマトの組み合わせは、異なる地域の味の出会いであり、それぞれの土地の人たちと心を通わせることにもつながるでしょう。

### 材料 4人分

【チキンティッカ】	【マサラソース】	【付け合わせ】
プレーンヨーグルト	80g	トマト
トマトケチャップ	24g	赤ピーマン
ウスターソース	24g	黄ピーマン
カレー粉	2.4g	レタス(ちぎっておく)
鶏胸肉	340g	
		【ドレッシング】
		オリーブ油
【バターライス】		酢
米	320g	マスタード
コンソメ	5.2g	塩
バター	30g	こしょう
水	450cc	

### 作り方

- Aの材料を混ぜ、鶏肉にからめて30分おく。
- 生薬はみじん切りにし、にんにくは粗つぶす。玉ねぎは薄く切り、トマトはさいの目切りにする。りんごはすりおろす。
- 鶏肉はAをぬぐい取って250℃に熱したオーブンで15分焼く。
- サラダ油とバターを熱し、生薬、にんにくを入れ、香りがたったら玉ねぎを加え、やわらかくなって色づかない程度に炒める。トマトを加え、さらに炒める。
- ④にカレー粉を加え、香りがたったら、コンソメ、ケチャップ、ウスターソースを加えて炒める。
- ⑤に牛乳を加え、中火でゆっくり煮置きし、すりおろしたりんごを加え、とろ火で15分煮る。
- 鶏肉が焼き上がったなら、ななめ切りにして、一口大に切り分け、⑥の中に入れ、中火で水気が少なくなるまで煮る。
- 【付け合わせ】  
①よく洗った赤ピーマンと黄ピーマンを縦切りにし、熱湯の中でサッと茹でる。①と水洗いしたレタスの水分を切っておく。  
②ドレッシングを作る。オリーブ油とマスタード、塩・こしょうを混ぜ、酢を少しずつ加えながらかき混ぜる。  
③①と②で食べる。

### 審査員コメント

鶏肉とヨーグルトの組み合わせは、タンパク質と乳酸菌の両方、多くの料理に使われています。そこに生薬、鶏肉を柔らかくし、焼いてから煮込んであります。今回のマサラソースは、タマネギの甘さ、トマトの酸味、そしてリンゴを加え、辛いのが苦手な方にも優しくおもてなしの心で選んでいます。手軽に、仲間と少し工夫したカレーを食べて下さい。