

テーマ：新しい時代の“SHIN化”するレシピ ～あいちから～

※各枠の大きさは変更可。配置の変更不可。



タイトル	ふりがな	チーム名
出張 親子丼 ～in イタリア～	ビアンコ エ ジャッロ	bianco e giallo

材料 (2人分)	作り方
名古屋コーチン鶏もも肉 140g 名古屋コーチン卵 4個 ローズマリー 1本 ズッキーニ 50g トマト 1/2個 オリーブオイル 大さじ2 白ワイン 大さじ2 塩 適量 黒コショウ 適量 米 200g 生クリーム (38%) 30g 玉ねぎ 1/8個 バター 24g 名古屋コーチンスープの素 適量 パルミジャーノ 30g 牛乳 30g	1. 玉ねぎを米より小さくみじん切りにする。トマトは皮と種を取り1.5cmの角切りにする。ズッキーニは2cmの角切りにする。肉は掃除、筋切りをして塩コショウを両面にする。 2. バターをフライパンに入れあたため玉ねぎを透明になるまで炒める。米を洗わずに加え炒める。 3. 米が透明になってきたら白ワインを加えアルコールをとばす。 4. 温かい名古屋コーチンスープの素を加え塩コショウをする。常に沸騰した状態にし焦げないように木ベラで混ぜる。名古屋コーチンスープの素を加えながら13分でアルデンテのかたさに仕上げる。生クリーム、牛乳、トマト、6で焼いたズッキーニを加え調味する。 5. 火からおろしバター、パルミジャーノを加える。 6. フライパンにオリーブオイルを入れ、ローズマリーを入れて香りを出す。肉を皮から入れ焼く。ひっくり返してズッキーニと焼く。肉を焼いたら一口大に切っておく。 7. 卵白を泡立て器で泡立てる。 8. フライパンにオリーブオイルを入れ熱し、オリーブオイルをセルクルに塗り、メレンゲを加える。(広げて焼く) 9. 中心にお肉をのせ、メレンゲをおる。 10. どんぶりにリゾットを入れ、メレンゲをのせ、卵黄をのせる。パルミジャーノと黒コショウを振る。
2人分の値段 737円 ※材料費は2人分で1000円以内です。	

学校名	コラボの理由 (きっかけ、経緯、想い等)
ニチエイ調理専門学校	名古屋コーチンの卵は濃厚で、鶏肉は弾力があり、その2つを使えるのが親子丼だと思いました。 名古屋コーチンは家庭ではあまり身近ではなかったので、少しでも家庭で身近なものになるように、名古屋コーチンを使いたいなと思いました。コロナ禍で実家に帰れない人たちでも家族で集まっている気持ちになれるようにとを考えました。
参加者名 (3名)	※大会公式 HP 等における御名前の公表について、どちらかにチェックしてください。不可の場合、御名前の公表はいたしません。
中村 匡 貴	<input checked="" type="checkbox"/> 可 <input type="checkbox"/> 不可
小川 智 花	<input checked="" type="checkbox"/> 可 <input type="checkbox"/> 不可
坪内 千 宙	<input checked="" type="checkbox"/> 可 <input type="checkbox"/> 不可
いいともあいちネットワーク会員名 (企業名・生産者名等)	
尾張志水家商会	

アピールポイント (例：どの部分が“SHIN化”したか。地産地消を意識してどのような食材を使用したか。等)
近年の栄養摂取はサプリなどで簡単に済ませてしまうことが多いと思うので、親子丼の中に入っている玉ねぎだけではなく、他の野菜や食材も取り入れ五大栄養素を食べて欲しいと思いました。 日本人の食事は和食から洋食へとグローバル化しつつあります。親子丼の卵、鶏肉、玉ねぎ、ご飯の食感、味に変化を出してみると、新しい発見が生まれると思いました。 名古屋コーチンの卵白を使ってメレンゲにし口当たりをよくしました。食べていくと中から名古屋コーチンの鶏もも肉が出てくるワクワク感。名古屋コーチンの色鮮やかな卵黄を上に乗せ割って食べる とさらに濃厚な味へと変わります。 愛知県産の白米をただ炊くのではなく、カルボナーラ風のリゾットに進化させました。リゾットに愛知県産の玉ねぎ、トマト、ズッキーニを入れてさっぱりとさせ、食べ進めても飽きない味にしました。