

# 晩白柚（ばんぺいゆ）ゼリーの作り方

川口農業ブランドの「晩白柚」のワタを活用した、さわやかな香りが広がる少しビターな大人のスイーツ。ブルーベリーソースがアクセントになるゼリーです。



## 材料（4人前）

• 粉ゼラチン	5 g	• 水	250 ml
• 水	大さじ1	• 晩白柚	
• 酢	大さじ2	（皮 わた 果肉）	適量
	（最初に入れる）	• （ソース）ブルーベ	
• 砂糖	大さじ3	リージャム瓶	適量
		• ミント	適量

## 手順

### 01 ゼラチンを溶かす

小さな器に、水 大さじ1と粉ゼラチンを入れてふやかしておく。ふやけたら、電子レンジで20秒加熱して溶かす。

### 02 晩白柚の皮・わたを煮る

晩白柚の皮・わた・身を分け、皮はみじん切りに、わたはざく切りにする。身は一口大にほぐす。なべに水・酢を入れ、皮・わたを煮る。沸騰したら3回煮こぼす。その後、冷水にひたし、しばらくおく。

### 03 砂糖を入れて煮詰める

なべに250mlの水を入れ、2の晩白柚、晩白柚の身を加え、砂糖大さじ3を加えて3分くらい煮る。

### 04 粉ゼラチンを混ぜる

火を止めて、1のゼラチンを入れ、まんべんなく混ぜる。

### 05 冷やし固める

カップに入れて、あら熱をとり冷蔵庫で冷やし固める。

### 06 ソースをかけ 完成

お皿に取り、ソースをかける。お好みでミントを飾る。

# 銀杏（ぎんなん）ごはんの 作り方

川口農業ブランドの「ぎんなん」をメインにした炊き込みご飯。色どりも豊かで香ばしいぎんなんが食欲をそそる一品です。



## 材料（4人前）

• 米	2カップ	<b>A調味料</b>	• 出汁昆布	10 cm	
• 水	2カップ	• 酒	大さじ1	• 刻みのり	適量
• 鶏肉	80 g	• しょうゆ	小さじ1		
• 人参	5 cm	• 白だし	大さじ1		
• ごぼう	10 cm	• 塩	小さじ1/2		
• 油揚げ	1枚				
• 銀杏	30粒				

## 手順

### 01 銀杏を取り出す

銀杏を紙袋に入れ、600Wのレンジに1分かけ、実を取り出す。

### 02 米を炊飯器に入れる

米を洗って同量の水を入れ、炊飯器に入れておく

### 03 具材を準備

鶏肉は小さく、人参は細かく、油揚げは人参の長さに合わせて切っておく

### 04 ごぼうを水に浸す

ごぼうはさきがけにして、水につけておく

### 05 炊き込む

2の米に、出汁昆布と1の銀杏、3の材料を入れ、水を切った4のごぼうを加えAの調味料を入れ、さっと混ぜ普通に炊く

### 06 刻みのりを散らして完成

炊き上がったら、さっくりと混ぜ器に盛り、刻みのりを散らして完成  
（お好みで、出汁昆布は細かく刻んで一緒に混ぜてお召し上がりください。）

# 白菜（オレンジクィーン） と晩白柚のサラダの作り方

川口農業ブランドの「白菜（オレンジクィーン）」と「晩白柚」、「くにちゃんふぁ〜むのいちご」を使用したサラダ。旬の素材の美味しさを楽しめます。



## 材料（4人前）

• 白菜 （オレンジクィーン）	1/4（400g）	• 黒コショウ	少々
• 晩白柚	中1/2	• いちご	1粒
• マヨネーズ	大さじ3		
• ヨーグルト	大さじ2		

## 手順

01

### 白菜を切る

白菜は葉と茎をわけて、葉はざく切り、茎は1センチ位に切って、少し塩をふる。

02

### 晩白柚の身をほぐす

晩白柚の身を取りほぐしておく

03

### ドレッシングをつくる

マヨネーズ、ヨーグルトを合わせ、ドレッシングを作る

04

### 白菜と晩白柚に黒コショウを振りかける

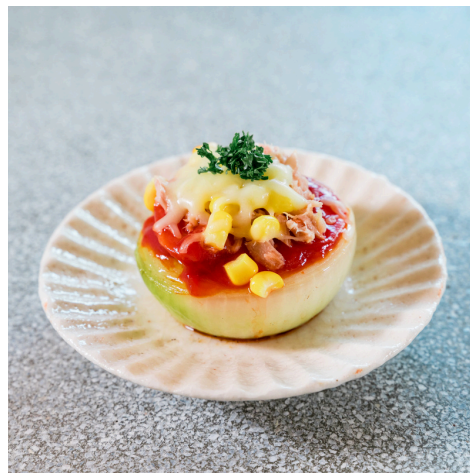
05

### 白菜を軽くしぼり、食べる少し前にドレッシングであえて完成

お好みでイチゴを切って飾る

## 八つ頭ピザの作り方

川口農業ブランドの「八つ頭」を使用したピザ。野菜をメインに使用しながら、ケチャップとチーズで食べやすく、お子様にもオススメです。



### 材料（4人前）

• 玉ねぎ	中2個（400g）	• ケチャップ	小さじ8
• ツナ缶（水煮）	80g	• ピザ用チーズ	80g
• コーン	40g	• 油	小さじ1
• 八つ頭	直径10cm位1個	• パセリ	適量

### 手順

01

#### 材料を準備

玉ねぎは輪切りにする。パセリはみじん切り、ツナ缶は水を切っておく。八つ頭は3mmに切り、レンジで柔らかくなるまでチンする。

02

#### 玉ねぎを焼く

フライパンに油を熱し、玉ねぎを並べ中火で焼く。

03

#### 玉ねぎが透きとおり、焼き目がついたら裏返す

04

#### 八つ頭を乗せ蒸し焼きにする

玉ねぎの上に八つ頭をのせ、ケチャップをぬり、ツナ・コーン・ピザ用チーズをのせふたをして弱火で3分～5分位蒸し焼きにする。

05

#### 皿に移し、パセリを散らす

# 八つ頭と野菜のポトフの作り方

川口農業ブランドの「八つ頭」を使用した野菜のポトフ。シンプルな味付けで、野菜のうまみが引き立ちます。



## 材料（4人前）

• 白菜 （オレンジクィーン）	1/4（400g）	• 人参	1本
• ごぼう	1本	• コンソメ	2個
• ジャがいも	1個	• 水	4カップ
• 八つ頭	直径10cm位1個	• ウィンナー	4本
		• 油揚げ	1枚
		• パセリ	適量

## 手順

01

### 材料を準備

白菜をざく切りにし、ごぼうを薄く斜め切りにする。油揚げはたんざく切り。  
八つ頭・ジャがいも・人参は皮をむいて食べやすい大きさに切る。  
ウィンナーは斜めにスジを入れる。

02

### 野菜を茹でる

なべに水、コンソメを入れ、八つ頭、ごぼうを入れ、火が通るまで煮る。  
続いて、白菜、油揚げを入れ、白菜がしんなりするまで煮る。

03

### ウィンナーを加え、全体に火が通ったら、塩・こしょうで味を調べて完成。

お好みでパセリを刻み、散らす。