

12月「千葉氏」ゆかりの地 特別メニューレシピ

加賀利貞 PR 大使 かそりーぬ



レシピの紹介
ご家庭でも、ぜひ
作ってみてください！



とりこ丼の具			
材 料 名	分量 (4人分)	切り方	作 り 方
鶏 も も 肉	200 g	1.5cm 角切り	①フライパンに油を熱し、鶏肉をいたて酒をふる。 ②たまねぎ、じゃがいもを加えていためる。 ③じゃがいもに火が通ったら、Aの調味料を加える。 ④コーン、枝豆、うずら卵を加えてよくまぜる。 ⑤水溶き片栗粉を加えてとろみをつける。 ※じゃがいもの火が通りにくいときは、水を少量加えていためてください。
サラダ油	小さじ 1		
酒	小さじ 1		
たまねぎ	1 / 2 個	1.5cm 角切り	
じゃがいも	小 1 個	1.5cm 角切り	
ホールコーン缶	30 g		
むき枝豆	30 g		
うずら卵水煮	12 個		
みそ	大さじ 1 強	} A	
しょうゆ	小さじ 1		
みりん	小さじ 1		
砂糖	小さじ 1		
こしょう	少々		
片栗粉	小さじ 1 と 1 / 2		

のっぺ汁			
材料名	分量(4人分)	切り方	作り方
にんじん	中 1/3 本	いちょう切り	①鍋に油を熱し、にんじん、ごぼうをよくいためる。 ②だいこん、干ししいたけ、こんにゃくを加えていためる。 ③だし汁を加えて沸騰したら、あくを取る。 ④生揚げ、さといも、ちくわを加えて煮る。 ⑤さといもが煮えたらBの調味料を加え、味を調える。 ⑥ねぎ、こまつなを加える。 ⑦水溶き片栗粉を加えてとろみをつける。
ごぼう	1/10 本	ささがき	
だいこん	輪切り 3cm 幅	いちょう切り	
干ししいたけ	1~2 枚	戻す・薄切り	
こんにゃく	1/6 枚	色紙切り	
生揚げ	2/3 枚	色紙切り	
さといも	3 個	いちょう切り	
ちくわ	1 本	薄切り	
長ねぎ	1/2 本	小口切り	
こまつな	1/6 束	2cm ざく切り	
サラダ油	小さじ 1		} B
だし汁	2 と 1/2 カップ		
しょうゆ	小さじ 2		
みりん	小さじ 2		
塩	小さじ 1/2		
片栗粉	大さじ 1		

千葉常重が1126年(大治元年)に現在の大椎町から亥鼻付近に本拠地を移し、千葉城ができました。

当時は、天守閣などではなく、櫓や簡素な小屋のような建物を持つ城だったと考えられています。現在の建物は、1967年(昭和42年)に建てられました。



千葉城

いかフライ			
材 料 名	分量 (4人分)	切り方	作 り 方
いか切り身	4 切	(1 枚 60g 程 度)	①いかの切り身に塩こしょうで 下味をつける。 ②①のいかを衣にくぐらせ、 パン粉をつける。 ③②のいかを170℃の油で色 よく揚げる。 ※いかは水分が多いので、水気をよく 拭き取り揚げるとよいでしょう。
塩	適 量	} 下 味	
こしょう	適 量		
小麦粉	1/3 カップ	} 衣	
水	1/5 カップ		
パン粉	1 と 1/2 カップ		
揚げ油	適 量		