



Kanoya shunshoku recipe

| 第2弾 |

## クリスマスディナー

Christmas dinner

鹿屋市ふるさと納税返礼品をアレンジして  
クリスマスディナーが作れます。



プロジェクトサイトはコチラ➡

鹿屋市PR動画や旬食レシピ情報を掲載中!

<https://kanoya-kuzenzetsugo.jp>



## シャポーン鶏のポトフ

出汁として使用されることが多い高級鶏・シャポーン鶏を丸ごと美味しくいただけるオリジナルメニュー。



### シャポーン鶏ガラスープ／材料〈4人分〉

<b>【出汁】</b>			
●鶏ガラ	1羽分	●ニンニク	1かけ
●水	約1ℓ	●トマト	1個
<b>【香味野菜】</b>		<b>【その他】</b>	
●玉ねぎ	1/2個	●ローリエ	1枚
●にんじん	小1本	●タイム	3〜4本
●セロリ	1本	●レモンスライス	1〜2枚
●長ネギ	1本	●黒胡椒(ホール)	5粒
●パセリ	1本		

### シャポーン鶏ガラスープ／作り方

1. シャポーンの鶏ガラはお尻を落とし、さっと水洗いをしてから鍋に入れる。①
2. 香味野菜は皮を剥いたりヘタをとってから出汁が出やすいようにざく切りにする。
3. 鶏ガラの上に香味野菜とローリエ、タイムを乗せ、レモンと黒胡椒も入れて、ひたひたに被るくらいの水を加える。②
4. 圧力鍋を強に設定して、強火にかける。圧力がかかったら弱火に設定して20分圧をかける。火から下ろして自然放置する。
5. 圧が抜けたら蓋を外し(※蓋の裏側に灰汁がついていればきれいにする。)、鶏ガラと野菜をザルなどを使ってこす③(煮込み用の鍋の上でやると良い)。鶏ガラと香味野菜は捨てる。
6. 鶏ガラスープの味を見て、薄いようなら煮詰め、塩と胡椒で味を整える。  
※余ったスープは冷蔵庫で2〜3日は保存可能。長期保存したい場合はジップロックなどに入れて冷凍する。



### ポトフ／材料〈4人分〉

●シャポーン鶏ガラスープ	500ml	●セロリ	1〜2本
●鶏もも肉	2枚	●じゃがいも(メークイン)	2個
●手羽元	2本	●大根	10cm
●手羽先	2本	<b>【その他】</b>	
●ベーコン(厚切り)	50g	●セロリの葉(飾り用)	適量
●玉ねぎ	小2個	●美味しい塩	適量
●にんじん	1〜2本	●粒マスタード	適量
●長ネギ	小1.5本		

### ポトフ／作り方

1. ベーコンを1cmくらいの厚切りにする。
2. 鶏もも肉を半分に切って塩と胡椒をする。(シャポーン鶏の脂は良い脂なので脂身はつけたままでも良いが、気になる方は取り除く)
3. 手羽先、手羽元にも同じように塩と胡椒をする。
4. 玉ねぎの皮を剥いて半分に切る(バラバラにならないように芯を少し残すと良い)。
5. にんじんの皮を剥いて食べやすい大きさに切る。厚みがある場合は厚みを半分に切ると火が通りやすい。
6. 長ネギをよく洗って、2〜3等分に切る。(緑の葉の部分は出汁に使うと良い)
7. セロリの筋を取って2〜3等分に切る。葉の部分は飾り用に取っておく。
8. メークインの皮を剥いて小さければそのまま、大きければ半分に切る。
9. 大根は皮を剥き、太いようであれば半分〜4等分に切ってから3cm幅くらいに切る。
10. 圧力鍋を中火にかけてベーコン入れる。①ベーコンの脂を出しながら焼き目をつけてから取り出す。
11. ベーコンの脂の量にもよるが足りないようならオリーブオイル(適量)を足す。
12. 鶏もも肉、手羽先、手羽元を入れて途中で裏返ししながら皮に焼き目をつける。
13. 焼き目がついたらシャポーン鶏の出汁を注ぐ。②圧力鍋を強に設定し、圧力がかかるまでは強火、圧がかかったら弱火に火加減を調整。10分圧をかけてから、自然放置する。
14. 圧力が抜けたら蓋を外し、脂が気になれば取り除き、野菜を肉の上に並べる。③
15. 圧力鍋を中圧に設定し圧力かける。圧力鍋は最初は“強火”。圧力がかかったら弱火にし、5分圧をかけてから自然放置する。
16. 圧が抜けたら蓋を外す。スープの味をみて、必要に応じて塩と胡椒で味を整える。
17. 野菜とシャポーン鶏の肉をお皿に盛り付け、セロリの葉を飾る。スープはカップに入れてお好みで胡椒をふる。ポトフには塩と粒マスタードを添えてどうぞ。



レシピで使用した  
鹿屋市ふるさと納税返礼品

唯一の国産 幻の鶏肉  
シャポーン鹿児島鶏バラシ

肉質、うまみ、レモン色の脂、ガラスープどれをとっても最高の味わいがあります。

提供: (株)シャポーン鹿児島鶏龍治農場





# パプリカとモッツアレラのグリル

パプリカの甘さ。チーズの香りとコクを同時に味わえる、彩り鮮やかな一品。



## 材料<4人分>

- パプリカ(赤と黄色) 2個
- アンチョビ 2~3枚
- オリーブ油 適量
- バジル 適量
- モッツアレラチーズ 1~2個
- にんにく 1かけ
- 塩・胡椒 適量

## 作り方

- 1.パプリカはヘタをつけたまま縦半分に切って①種を取り除き、耐熱皿に切り口の方を上を向けて並べる。
- 2.パプリカのくぼみにスライスしたにんにくをいれて塩と胡椒をふる。
- 3.全体にオリーブ油をまわしかけたら、②耐熱皿に水50ccを注ぎ入れ、180℃に熱したオーブンに入れて30分ほど焼く。パプリカがやわらかくなっていけば良い。
- 4.モッツアレラチーズは水を捨ててから、5~7mm幅に切る。アンチョビは縦に切る。
- 5.パプリカをオーブンから取り出してモッツアレラのスライスを2枚ずつパプリカに詰め、その上にアンチョビをのせて、③再びオーブンに戻して5分くらい焼く。チーズがとけていけばよい。
- 6.出来立ての料理の上にちぎったバジルを散らして完成(耐熱皿に残った汁があればそれもかけると美味しい)。チーズは冷めると硬くなるので熱々のうちにお召上がりください。

※オーブンがない場合はパプリカを中火にかけたフライパンに入れ、蓋をして蒸し焼きにします。パプリカが柔らかくなったら上と一緒にチーズを入れて、チーズが溶けるまで蓋をして温めます。



パプリカとモッツアレラのグリル・チーズケーキで使用した鹿屋市ふるさと納税返礼品

kotobuki cheese  
ナチュラルチーズセット

自社飼料を食べて元気に育った牛の新鮮なミルクを使用した鹿屋産のナチュラルチーズです。

提供: (株)寿商会 kotobuki cheese



# カノヤチーズのチーズケーキ

鹿屋産のチーズをふんだんに使用した、甘さ控えめ大人の濃厚チーズケーキ。

## 材料<15cm丸型>

- 卵白 1個
- 卵黄 1個
- コーンスターチ 25g
- レモンの皮 少々
- 生クリーム 50ml
- グラニュー糖 50g
- レモン汁 大さじ1
- カノヤチーズ 170g(1パック)



## 【その他】

- イチゴのジャム(好みでジャムなどを添えても良い)
- 中くらいのボウル×3/メレンゲ用+鹿屋チーズ用+生クリーム
- 大きめのボウル×1/卵黄用(カノヤチーズと最後に混ぜ合わせるためのボウル)

## 作り方/下準備

- 各材料をあらかじめ計量し、小分けで用意しておく。
- 卵を卵黄と卵白に分ける。卵白はメレンゲにするので中くらいのボウルに入れる。卵黄は大きめサイズのボウルに入れる。
- 生クリームは泡立てるので中くらいのボウルに入れて冷やしておく。

## 作り方/チーズ生地を作る

- 1.カノヤチーズは中くらいのボウルに入れ、ゴムベラなどを使ってチーズを混ぜほぐしておく。
- 2.大きめのボウルを用意し、まずは卵黄を泡立て器で潰してからグラニュー糖を加え、泡立て器でよく混ぜ合わせる。続けてコーンスターチ、レモン汁、レモンの皮を順番に加えて混ぜ合わせる。
- 3.2で混ぜ合わせた卵液に、数回に分けて混ぜほぐしておいたカノヤチーズを加えていく。その都度泡立て器かゴムベラで混ぜる。①
- 4.卵白は電動ミキサーを使ってツノがたつまで泡立ててメレンゲを作る。②
- 5.続けて生クリームをしっかりめ(8部立て)に泡立てる。
- 6.ゴムベラにもちかえて、泡立てた生クリームをチーズ生地(1~3工程)に入れ、③泡をつぶさないよう切るように混ぜる。
- 7.最後にメレンゲをカノヤチーズの生地に切るように混ぜこむ。
- 8.チーズ生地を型に流し(必要ならば型にベーキングペーパーを敷く)、150℃に予熱しておいたオーブンに入れて30分焼く。
- 9.焼けたケーキの表面を触ってみて弾力があれば焼き上がり(または竹串をさして串の先に生地がついてこなければ良い)。  
※焼き足りなければ5分追加して焼く。  
※チーズケーキが焼きあがったらオーブンは消して、扉を少し開けた状態にして(オーブンミトンなどを挟むなどして)庫内に入れたままゆっくり冷ます。  
※すぐに外に取り出すと温度差でケーキが窪んでしまう場合がある。
- 10.切り分けてお皿に乗せてお好みでジャムなどを添えても良い。



# 黒毛和牛・黒豚2年熟成生ハムのアンティパスト

熟成されたハムはどちらもおいしい脂を感じることが出来るワインに合う一品。

※アンティパスト(前菜)



## 材料<4~6人分>

- 黒毛和牛熟成生ハム 3枚
- 黒豚2年熟成生ハム 2枚
- かいわれ大根 1パック
- こしょう 適量
- レモンの串切り 適量

## 【口直しの野菜】

- 紫キャベツのスプラウト 1パック
- ブロッコリーのスプラウト 1パック

## 作り方

- 1.黒毛和牛熟成生ハムと黒豚2年熟成生ハムを広げるようにしてお皿に並べる。なるべく下が透けて見えるように重ねすぎないで並べるとよい。
- 2.スプラウトはさっと洗って根元を切る。水気をよく切って混ぜ合わせる。
- 3.生ハムの上にスプラウトをふわっと乗せる。辛いのが好きであれば挽きたての胡椒をふる。
- 4.串切りにしたレモンを添え、食べるときにお好みで絞って食べる。

レシピで使用した  
鹿屋市ふるさと納税返礼品

黒豚・黒毛和牛熟成生ハム  
食べ比べセット

鹿児島黒豚と鹿児島産黒毛和牛の厳選部位を使用し、時間をかけて熟成し、仕上げた国産生ハムです。

提供: 南州農場(株)

