



ほのかにステキ 暮らしのたより

# honoca

magazine

YouTube 長野都市ガスチャンネル

## Chef Ropia 第20弾!

— 特集 —

ジョイフル・クイーンズ

「鮮魚と丸茄子の田楽風」



December 2023

12



# Chef Ropia's JOYFUL CUISINE

presented by Nagano Toshi Gas

## 総再生回数、ついに16万回突破！

21年3月にスタートした「シェフロピアのジョイフルクイジーン」は、おかげさまで総再生回数16万回を突破しました。皆さまに育てていただいた番組の第20弾は、東京・渋谷「ポンテカルボ」のオープン当初のメニューを、オーナーのシェフロピア夫妻が家庭用ガスコンロで再現！  
右ページのコードをスマホで読み取って、ぜひご覧ください！！



Ponte Carbo <ポンテカルボ>  
東京都渋谷区渋谷 2-6-8 サラ青山 2F  
イタリアと日本の食文化を織り交ぜた  
イノベティブな料理店

予約制

ご予約は右記  
コードから



## dengakuyaki style

鮮魚と丸茄子の田楽風

### 材 料 (2人分)

白身魚	2切れ	塩	} 適量
丸茄子	1個	オリーブオイル	
ウニ	4房	バルサミコ酢	
味噌	10g	マイクロリーフ	

### 作り方

- 1 魚は三枚におろしたら小さな骨を取り除き、仕上がりの大きさにカットする。丸茄子は1cm幅にスライスしたものを、4枚用意する。
- 2 フライパンにオリーブオイルをひき、丸茄子を片面だけソテーする。薄く焼き色が付いたら取り出し、焼いていない面に味噌を塗る。
- 3 ②をガスグリルに並べ入れ、上下強火で4分焼く。
- 4 魚の両面に塩をふり、オリーブオイルを回しかける。皮目を上にしてガスグリルに並べ入れ、上下強火で9分焼く。
- 5 皿にバルサミコ酢を垂らし、丸茄子→魚→丸茄子の順に重ねる。その上にウニ→マイクロリーフをのせて完成。



\*ガスグリルの遠赤外線効果で、炭火焼き風。



YouTube

JOYFUL CUISINE



# 想い かさなる EDITIONS

今回の「JOYFUL CUISINE」で「鮮魚と丸茄子の田楽風」と「レモン風味のティラミスパイ」を盛り付けたのは、陶磁器の里、岐阜県土岐市生まれ、さまざまな作り手の想いを、つなぎ、つたえる、「EDITIONS」の器。

つくる喜び、えらぶ楽しさ、つかう幸せ。  
ひとつにかさなるたくさんの想いに、下記のコードより、触れてみてください。







abn 毎週水曜 18:55-19:00 OA

## ベリーと洋梨のテリーヌ

鮮やかなベリー色が映える、スイーツテリーヌです！

### 材 料 (18cmパウンド型1台分)

洋梨(缶詰)	約125g (6号缶1個)
冷凍ミックスベリー	150g
グラニュー糖	1カップ
白ワイン	1/2カップ
水	2カップ
粉寒天	8g

トッピング	
生クリーム	100ml
砂糖	大さじ1
ミント	適量

### 作り方

- 洋梨は2cm角に切る。
- 鍋に冷凍ミックスベリーとグラニュー糖を入れ、よく混ぜ合わせる。中火にかけ、グラニュー糖が溶けるまで煮る。白ワインと洋梨を加え、洋梨が温まったら火を止める。
- 別の鍋に水と寒天を入れて中火にかけ、混ぜながら煮溶かす。沸騰したら火を弱め、2分ほど火にかける。火を止め、②を加えてよく混ぜ合わせる。
- 型に③を流し入れ、粗熱がとれたら冷蔵庫で1時間ほど冷やし固める。
- ボウルに生クリームと砂糖を入れ、ゆるく泡立てる。しっかり冷えた④を型から取り出し、2cm幅に切り分ける。皿に盛り付け、生クリームとミントを飾れば完成。

**Point** 寒天はしっかり煮ることで固まります。沸騰後も混ぜながら、しっかり火にかけましょう。



ヤミー

世界を旅する料理研究家。テレビや雑誌で活躍するほか、著書も多数。主宰する料理教室「Yummy's Cooking Studio」は、世界中の料理が自宅でも簡単に作れると人気を博している。オンラインクラスも開講中。

放送終了後は番組ホームページにて動画配信！

ほのかにステキ セレクト

honoca Select



スツと滑り込み  
サツと取り分け

燕三条の職人技術をモダンなデザインに落とし込んで作られたキッチンツール、「EATCO(イイトコ)」シリーズ。「EAT+COOKING」をテーマに、キッチンとダイニングをポーダレスに演出してくれるアイテムが揃っています。今回はその中から、薄くしなやかなステンレス製スパチュラ、「Tolu(トル)」をご紹介します。

柔らかな弾力でお料理の下にスツと滑り込み、テリーヌやケーキなども形崩れせず取り分けられるので、これからの季節にオススメです。

E A T C O

お買い求め  
「KONCENTオンラインショップ」



EATCO  
Tolu  
1,980円(税込)

KITCHEN TOOL select

## あかいてぶくろ 林木林 著 岡田千晶 絵

こころもふんわり、あたたかく

いつもいっしょにちびちゃんの手をあたためていた一組の赤い手袋。ある日、ちびちゃんは森で右手袋を落としてしまいます。通りかかったキツネが手袋を見つけて枝にかけておきますが、風で飛ばされてしまっ...

手袋のふんわりとした質感、ストーブのあたたかな炎のゆらぎ、そして、手袋の赤い色が引き立つような雪景色...。一つひとつのシーンが、繊細でありながらあたたかみのある筆致で描かれています。いい意味で予想を裏切られ、余韻のある結末が、心をじんわりほっこりさせてくれることでしょう。

お問い合わせ  
鳥屋書店 長野川中島店  
☎026-284-8700 営業時間:9:00~22:00  
鳥屋書店 佐久平店  
☎0267-88-6338 営業時間:9:00~22:00

※品切れの際はお取り寄せいたしますので、お気軽にご相談ください。



著者:林木林 / 岡田千晶  
出版:小峰書店  
定価:本体1,600円+税

PICTURE BOOK select

# 長野県 親子クッキング コンテスト 2023

## 結果発表

「わが家のおいしいごはん」をテーマに開催された、当コンテスト。ここ3年は書類選考のみでしたが、ついに上位8チームによる実技選考会が、11月18日に開催されました。

おいしさと楽しさあふれる入賞作品の数々を、右記のコードより、ぜひご覧ください！



## 長野都市ガスWEB会員サービス My nagano toshi gas

会員さま限定

抽選で **10** 名さまに

EDITIONS  
**Kiryō ポット**  
窯変茶

プレゼント！

EDITIONS  
Kiryō ポット 窯変茶  
サイズ: φ122mm×204mm×H115mm、容量600cc  
材質: 磁器、木  
価格: 8,800円 (税込)

登録無料 My nagano toshi gas

応募方法の詳細は、右記のコードより登録の上、ご確認ください。



もっと、ながのを、ホットに。

# 長野都市ガス

長野ショールーム 長野市鶴賀 1017  
須坂ショールーム 須坂市大字須坂 1663-1 } 北信支店 TEL.026-226-8161  
篠ノ井ショールーム 長野市篠ノ井会 684-5  
東信ショールーム 佐久市岩村田 1718-3 } 東信支店 TEL.0267-68-5252

【ショールーム営業時間：10:00～17:00（日・祝・年末年始を除く）】 | 電話受付時間：9:00～17:30