



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25弾!

— 特集 —

ジョイフル・クイジーン「ペペロンチーノ」



November 2024

11



長野都市ガス

Chef Ropia's JOYFUL CUISINE

presented by Nagano Toshi Gas

シンプルなのに、奥深い。

今回の「JOYFUL CUISINE」は、料理人YouTuber「Chef Ropia」こと小林諭史シェフ監修のレシピ本、「俺のペペロンチーノ」連動企画！

掲載レシピのなかから、「巨匠」片岡護シェフによる基本レシピと、「パスタ世界一」弓削啓太シェフによるアレンジレシピをご紹介します！*

同じ材料なのに、作り方ひとつでこんなに違うの!?と驚かれること請け合いです。小林シェフの奥さまが作る「スイートポテト」とともに、ぜひご覧ください！

※本誌面では、アレンジレシピのみご紹介しています。

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



YouTube
JOYFUL CUISINE

peperoncino

ペペロンチーノ アレンジ Ver.-

材 料 (1人分)

スパゲティ	100g
にんにく	5片
イタリアンパセリ	2本
EXV オリーブオイル	30ml
唐辛子	1本
塩	適量
グラナパダーノ	適量

作り方

- 1 にんにくは5mm角にカットする。イタリアンパセリは葉の部分を摘み取り、ざっくりと切る。
- 2 フライパンにオリーブオイル、にんにくを入れたら弱火にかける。にんにくに塩をひとつまみふり、色が付かない程度、火にかける。唐辛子を手でちぎりながら種ごと加える。
- 3 にんにくが色付く前に、お玉2杯分程度のゆで汁を加え、5分ほどゆでる。
- 4 塩分濃度1.2%の湯で、スパゲティをゆでる。
- 5 ゆで上がったスパゲティを③に加えて混ぜる。味をみて塩で調味したら、イタリアンパセリを加える。
- 6 軽く火を通したら火を止め、オリーブオイルを加えて軽くあえる。
- 7 皿に盛り付け、グラナパダーノをふって完成。



*にんにくの調理法を変えることで、
香りはマイルドに、食感はホクホク
のおいもみたいに。



HASAMI PORCELAIN™

今回の「JOYFUL CUISINE」で「ペペロンチーノ」と「スイートポテト」を盛り付けたのは、HASAMI PORCELAINのプレート。豊かな伝統を現代のコンセプトで革新するテーブルウェアの数々に、右記のコードをスマホで読み取って、ぜひ触れてみてください。





毎週水曜 18:55-19:00 OA

鶏肉とにんにくのハーブ煮込み

にんにくがとろ〜り甘い！ハーブの香りが上品な、煮込み料理です！！

材 料 (2人分)

鶏手羽元	6本
玉ねぎ	1/2個
じゃがいも	1個
にんにく(薄皮付き)	4かけ
塩	小さじ1/2
オリーブオイル	大さじ1
黒こしょう	適量
ローリエ	1枚
タイム	小さじ1/2
水	1/2カップ

作り方

- 1 鶏手羽元は骨に沿って切り込みを入れ、塩小さじ1/4を揉み込んで10分ほど置く。
玉ねぎはくし切り、じゃがいもは皮付きのまま一口大に切る。
にんにくは薄皮付きのまま洗っておく。
- 2 ザ・ココットにオリーブオイルをひき、中火にかける。
鶏手羽元を皮目から並べ入れ、焼き色が付いたら向きを変えて全体に焼き色を付ける。
- 3 玉ねぎ、じゃがいも、にんにくを加えて油が馴染むまで2分ほど炒めたら、残りの塩、黒こしょう、ローリエ、タイムを加えて水を回し入れる。
- 4 ひと煮立ちしたら火を止め、蓋をしてグリルに移し、15分蒸し煮にする。

Point

少ない水分で蒸し煮にすることで、鶏肉はやわらかく、野菜はうまみたっぷりに。



放送終了後は
番組ホームページにて
動画配信！

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。

ほのかにステキ セレクト

honoca Select

PICTURE BOOK select

わかったさんのスイートポテト 寺村 輝夫原案 永井 郁子作絵

人気のファンタジー童話
33年ぶりの新シリーズ！

「わかったさん」と聞いて、思わず「懐かしい!」と子どもの頃の記憶を思い出された方も多いのではないのでしょうか。
シリーズ累計450万部超えのロングセラーシリーズが、33年の時を超え、「わかったさんのあたらしいおかしシリーズ」として再始動!

クリーニング屋のわかったさんは配達中にサツマイモほりを手伝い、気付けばスイートポテト作りに奔走することには!?
お話を楽しみながら親子でお菓子作りに挑戦すれば、親から子へと素敵な時間をつなぐ、心に残る一冊となるでしょう。

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:寺村 輝夫 / 永井 郁子

出版:あかね書房

定価:本体1,200円+税

G-SHOCK GMD-S5600CT

色も素材も心地いい
自然派志向のG-SHOCK

布製のバンドを織り上げる糸には農場と紡績工場が特定できるオーガニックコットンを、染色には廃棄予定の食材等から抽出した染料を使用した、自然派志向のライフスタイルを彩るG-SHOCKです。

赤かぶから抽出した色で染めた、やさしいブルーグレーと、桜から抽出した色で染めた、やわらかいパールピンクの2色展開。ベゼルには再生可能な有機性資源由来の素材や、バイオマスプラスチックを採用しています。

ただ捨てられていくはずだったものが、新たに時計として生まれ変わった、「サステナブルウォッチ」です。

CASIO

【お買い求め

「CASIO公式オンラインショップ」】



※CASIO公式オンラインショップ限定的商品です。



CASIO G-SHOCK
「赤かぶ」
GMD-S5600CT-3JF
「サクラ」
GMD-S5600CT-4JF
15,400円(税込)

ACCESSORIES select



オリーブウッドコースター

ホッと一息を、ナチュラルに演出

100有余年の歴史を誇る日本の耐熱ガラスメーカー、HARIO。
今ではガラスに限らず、さまざまな素材を使った幅広い商品展開を行っています。

今回はそのなかのひとつ、オリーブウッドと樹脂を組み合わせたコースターをご紹介します。

自然が作り出す木目と形を活かしているため、ひとつとして同じものがなく、それぞれの表情の違いを楽しむことができます。

コーヒーサーバーやドリッパーなどで展開される、他のオリーブウッドシリーズとのコーディネートで、コーヒータイムがもっと素敵に。

「オリーブウッドコースター」で、くつろぎのひとつときをナチュラルに演出してみませんか？



HARIO
オリーブウッドコースター
1,320円(税込)



HARIO

【お買い求め
「HARIO公式オンラインショップ」】



※品切れの場合、順次入荷いたします。

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 **20** 名さまに

HARIO COLORS

ティー&コーヒーサーバー

color: アンバー

プレゼント!



HARIO COLORS ティー&コーヒーサーバー

サイズ: W150mm×D118mm×H125mm

容量: 600cc カラー: アンバー

材質: 本体/耐熱ガラス、フィルター付きフタ/ポリプロピレン
価格: 3,850円(税込)



登録無料

My nagano toshi gas

応募方法の詳細は、左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、ホッとに。

長野都市ガス

長野ショールーム
須坂ショールーム
篠ノ井ショールーム
東信ショールーム

長野市鶴賀 1017
須坂市大字須坂 1663-1
長野市篠ノ井会 684-5
佐久市岩村田 1718-3

北信支店 TEL.026-226-8161

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】