



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26弾!

— 特集 —

ジョイフル・クイジーン  
「ローストチキン」



December 2024

12

# Chef Ropia's JOYFUL CUISINE

presented by Nagano Toshi Gas



## italian roast chicken

イタリア風ローストチキン



### 材 料 (作りやすい分量)

丸鶏	1羽 (約1.2kg)
じゃがいも	2個
にんじん	1/2本
玉ねぎ	1/2個
にんにく	1片
ローズマリー	2枝
塩	大さじ2
ブラックペッパー	} 適量
オリーブオイル	
バター	15g

### トマトリゾット

米	125g
玉ねぎ	1/4個
トマト缶	200g
昆布水	200ml
オリーブオイル	適量

## デリシアで、おうちリストランテ。

特別な日を彩る本格メニューに挑戦したい。

でも、特別な日だからこそ、失敗したくない——。

最新ガスコンロ「デリシア」は、普段使いだけでなく、こんな時にこそ役立ちます。

「JOYFUL CUISINE」第26弾では、おなじみのシェフロピアご夫妻が、食卓を華やかにしてくれる「イタリア風ローストチキン」と「クリスマスケーキ」のレシピを、「デリシア」を使って惜しみなく披露。

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！

### 作り方

- 1 じゃがいもは皮付きのまま一口大に切り、にんじんは乱切り、玉ねぎは6等分に切る。トマトリゾット用の玉ねぎはスライスする。にんにくは潰して芽を取り、ローズマリーは葉の部分を取り取る。
- 2 丸鶏をよく洗い、キッチンペーパーで腹の中まで水気をしっかり拭き取る。塩とブラックペッパーをすり込み、にんにくをすり付ける。ローズマリーを揉み込んだら、冷蔵庫に1時間以上置く。
- 3 冷蔵庫から取り出し、オリーブオイルを回しかけて室温に置く。  
トマトリゾットを作る。フライパンにオリーブオイルとスライスした玉ねぎを入れてソテーする。玉ねぎが艶色になったらトマト缶、昆布水、米を加える。沸いてきたら中火～弱火で、焦げ付かないように時々混ぜながら12分炊く。
- 5 米に火が通ったら、パットに移して粗熱を取る。
- 6 ⑤を③の腹に詰めたらバターを差し込み、数本の楊枝で縫うように刺して口を閉じる。両足首をタコ糸で縛る。
- 7 ザ・ココットに野菜を敷き、⑥をのせたら、全体にオリーブオイルを回しかける。蓋をしてグリルに入れ、20分加熱する。  
グリルから取り出し、流れ出た肉汁を鶏全体にかける。アルミホイルを被せて、さらに10分加熱する。再び取り出し、火の通った野菜を取り出す。肉汁を鶏全体にかけ、アルミホイルを被せて10分加熱する。これを繰り返し、様子を見ながら焼き上げる。
- 8



\*肉汁をかけながら焼くことで、外はパリッと、中はしっかりとした仕上がりに。

  
Ponte Carbo

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



MARUMITSU POTERIE



今回の「JOYFUL CUISINE」で  
「イタリア風ローストチキン」と「クリスマスケーキ」を盛り付けたのは、  
マルミツポテリ ソボカイのプレート。  
「食事を楽しくすること」にこだわり抜いた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。





Yummy's  
recipe note  
ヤミーの  
レシピ帖  
abon 毎週水曜 18:55-19:00 OA

## オレンジスパイスケーキ

シナモンパウダーがアクセント。香り豊かな、さわやかスイーツ！

### 材 料 (4~6人分)

ホットケーキミックス	300g
卵	2個
オレンジマーマレード	100g
はちみつ	50g
牛乳	1/2カップ
しょうが(すりおろし)	小さじ2
シナモンパウダー	小さじ1/2
溶かしバター	40g

### トッピング

クリームチーズ	100g
粉砂糖	50g
レモン汁	小さじ1
ドライオレンジ	適量

### 作り方

- 1 ポウルにホットケーキミックス、卵、オレンジマーマレード、はちみつ、牛乳、しょうが、シナモンパウダーを入れ、泡立て器で混ぜ合わせる。そこに溶かしバターを加えてさらに混ぜる。
- 2 オープンシートを敷いたザ・ココットに生地を流し入れる。調理台から5cmほどの高さから数回落として大きな気泡を抜いたら、中心を少しくぼませる。蓋をしてグリルに入れ、ケーキ・パンモードの「弱」で15分、さらに余熱で20分焼く。焼き上がったらザ・ココットから取り出し、ケーキクーラーの上のせて冷ます。
- 3 アイシングを作る。  
ポウルに常温に戻したクリームチーズ、粉砂糖、レモン汁を入れ、泡立て器でよく混ぜる。
- 4 ②に③を塗り、ドライオレンジを飾れば完成。

**Point** 中心をくぼませて焼くことで、均一に火が通ります。

12/18  
on air

### 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

PICTURE BOOK select

## まよなかのゆうえんち

ギデオン・ステラー 著  
マリアキアラ・ディ・ジョルジョ 絵

### 幻想的な、光と闇

動物たちのすみ森に、移動遊園地がやってきました。人間たちが、楽しそうにあそんでいます。いつもはひそやかな森のよほは、はなやかな明かり、にぎやかなざわめき、はなをくすぐるにおいでいっぱいです。しずまりかえったまよなか。やってきた動物たちは…。

ケイト・グリーンアウェイ賞(イギリスの権威ある賞)の中でも、子どもたちの投票によって決められるシャドウズ・チョイス・アワード2022を受賞した本作。光と闇の幻想的な描き方と、おいや音を感じられるような臨場感のある構成が魅力の、文字なし絵本です。



著者:ギデオン・ステラー / マリアキアラ・ディ・ジョルジョ  
出版:ピーエル出版  
定価:本体1,600円+税

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

※品切れの際は取り寄せいたしますので、お気軽にご相談ください。

## ジェットストリーム × karimoku 多機能ペン 4&1

### 筆記具×家具の、異業種コラボ

“クセになる、なめらかな書き味。”の「ジェットストリーム」が、木製家具メーカー「カリモク家具」とコラボレーション。家具の製造時に発生する端材をグリップに有効活用した、個性的な多機能ペンです。木製グリップには、家具で定番とされるナラ材とウォールナット材を使用。家具づくりと同様のウレタン塗装により、柔らかく上質な触り心地を実現しました。また、カラー塗装部分には、ソフトフィール調の塗装を採用。家具デザインから着想を得た、個性的で深みのあるカラーリングです。

古紙を再利用したパッケージは、商品本体と色を合わせたデザインが印象的。大切な人への贈り物に、いかがですか？



三菱鉛筆  
ジェットストリーム ×  
karimoku  
多機能ペン 4&1  
「サンセットオレンジ」  
「スチールブルー」  
参考価格:3,300円(税込)

お問い合わせ  
三菱鉛筆 お客様相談室 ☎0120-321433

STATIONERY select



# 長野県 親子クッキング コンテスト 2024

## 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の上位8チームによる実技選考会が、11月16日に開催されました。

おいしさ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

マルミツポテリ スタジオエム  
手作りお菓子セット6  
グラス

プレゼント！

アイスクップの形状を意識したデザイン。  
マフィン焼いて器ごとラッピングすると、  
写真映えるプレゼントに！



マルミツポテリ スタジオエム  
手作りお菓子セット6/グラス  
サイズ:φ8.5cm×W8.5cm×D8.5cm×H5.0cm  
容量:170cc  
材質:磁器  
価格:5,500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	北信支店 TEL.026-226-8161
須坂ショールーム	須坂市大字須坂 1663-1	
篠ノ井ショールーム	長野市篠ノ井会 684-5	東信支店 TEL.0267-68-5252
東信ショールーム	佐久市岩村田 1718-3	

【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