

長谷園の土鍋で作る 秋のあったかメニュー



塩麴



《おすすめ土鍋》 浅漬器



浸透力が高いので短時間で浅漬けができます。
また、塩分をまろやかにしてくれる優れたものです。

麴 300g

塩 60g

水 450cc

- ① ボウルに麴を入れほぐし、塩・水を入れ手でよくもみ、全体になじませる。
- ② ①を浅漬器に入れ常温で5日置く。(1日1回よくかき混ぜる)
- ③ 5日目、麴が程よく溶け、熟成したらミキサーで攪拌してなめらかにし、冷蔵庫で保存する。

◆ミキサーにかけるとなめらかな塩麴ができ、使いやすくなります。

鶏胸肉の塩麴焼き



《おすすめ土鍋》 グリル鍋オーバル



陶器の遠赤外線効果でふっくら
ジューシーに。
ガスの直火・魚焼きグリル・オープン・
トースター・電子レンジで使えます。

鶏の胸肉 300g

塩麴 大さじ3

- ① 鶏胸肉は一口大の大きさにカットする。
- ② ビニール袋に一口大に切った鶏胸肉を入れ、塩麴大さじ3を入れよく揉みこみ一晩置く。
- ③ グリル鍋をガスコンロのグリルに入れ、強火で4分予熱する。
- ④ 4分経ったら、一晩置いた鶏胸肉を入れ、4分焼く。
- ⑤ 鶏肉をひっくり返して2分焼く。

◆一晩置くことにより味がしみこみ、鶏胸肉がジューシーになり、パサつきが無くなります。

燻製



《おすすめ土鍋》 いぶしぎん大



本体と蓋の間に水を張るシーリング効果で、煙が外に漏れない仕組み。気軽に燻製料理が楽しめます。

チーズ お好み

秋鮭 お好み

手羽中 お好み

竹輪 お好み

塩・あらびき胡椒 お好み

- ① 秋鮭と手羽中に塩胡椒を振る(多めに)。
- ② チーズに胡椒を振る。
- ③ 竹輪は食べやすい大きさにカットする。
- ④ いぶしぎんの底にアルミホイルを敷き、桜チップ7gを丸く置き、材料をセットし、火をつける。
- ⑤ 煙が出てきたら蓋をする。
- ⑥ 蓋のところから煙が出てきたら、本体と蓋の間に水を注ぐ。
- ⑦ 強火で7分加熱し、火を止め20分余熱する。

長谷園は他にもこんな土鍋があります♪

アヒージョパン



アヒージョ・グラタンの他、おつまみなどの一品を作るのに便利な小ぶりの土鍋です。片手付きで持ちやすくコンパクトな形状です。

エッグベーカー



電子レンジ・オーブン・直火調理のほか、器としても使えます。

薬味入れ



プチ鍋

