

2026年

春メニュー



- ・爽やかタルタルソースのチキン南蛮
- ・ライスペーパーのはんぺん蒸し

爽やかタルタルソースのチキン南蛮



【材 料】

鶏もも肉	小1枚(200~210g)
塩	3つまみ程度
こしょう	少々
片栗粉	大さじ2程度
A しょうゆ	大さじ1
酢	大さじ1
砂糖	大さじ1.5

～タルタルソース～	
らっきょう甘酢漬け	3粒
甘酢液	小さじ1
マヨネーズ	大さじ1
塩	少々
こしょう	少々
パセリ	適宜(一房程度)
レモン汁	小さじ1(生のものを絞る)

【作り方】

〈甘酢たれを作る〉

- ① 小鍋にAの調味料を入れて混ぜ、火にかけて一煮立させたらボウルに移します。

〈タルタルソースを作る〉

- ① らっきょうをみじん切りにします。パセリを刻みます。
- ② ボウルに①を入れ、マヨネーズ、レモン汁、甘酢液、塩、こしょうを加えて混ぜます。

〈鶏肉を加熱する〉

- ① 鶏肉は余分な脂肪を取り除く。厚みのある部分は包丁で切り込みを入れて開き厚みを均等にして4等分に切ります。
- ② ポリ袋に入れ、塩こしょうをふって片栗粉を全体にまぶし、5分ほどおいてなじませます。
- ③ ココットプレートに皮目を上にして置き、蓋をしてグリルに入れます。
- ④ グリルを点火し、**【ココットプレート:タイマー11分】**に設定します。
- ⑤ 消火後、グリルの中で3分余熱してから取り出します。

〈仕上げ〉

- ① 焼きあがった鶏肉を甘酢たれのボウルに入れて、たれをからめます。
- ② 器に盛り付け、タルタルソースをかけたら完成です。

サポ ー ト チ ャ ン ネ ル

料理レシピや最新機器の紹介など、暮らしに関するアイデア情報を発信しています。

めっちゃ推し料理動画

旬の食材 トレンド、とっておきの献立、自慢の逸品など、スタッフおすすめのレシピを1分間でご紹介!

最新キッチン機器紹介

進化するガスコンロ・ガスオーブン
を操作性や清掃性など、わかりやすく
動画でご説明しています。

こちらから
ご覧ください!



レシピ集

過去の料理体験会のメニュー動画、レシピをご紹介します。



◆ ライスペーパーのはんぺん蒸し ◆



【材 料】

ライスペーパー大	(直径22cm) 2枚
はんぺん	1枚
紅ショウガ	大さじ1
三つ葉	3本程度
マヨネーズ	大さじ1
こしょう	少々

アプリ調理をご紹介

【アプリメニューから『ライスペーパーではんぺん蒸し餃子』を選択します

【作り方】

- ① **三つ葉**は茎と葉に分けます。茎の部分は5mm程度に切ります。
- ② ポリ袋には**はんぺん**を入れて袋の上から潰すように混ぜます。
- ③ 刻んだ**紅ショウガ**、三つ葉の茎の部分、**マヨネーズ**、**こしょう**を加えしっかり混ぜたら、袋の中で4等分にします。
- ④ **ライスペーパー**をキッチンばさみで半分に切り、さっと水に濡らしたら、ざらざらした方を上(表)にしてまな板の上に広げます。
※バットに水をはり、そこにくぐらせると良いです
- ⑤ 三つ葉の表面が下になるように置き、その上に③のたねを乗せ、ライスペーパーの上下(長い辺)を先に折りたたみ、左右も折りたたんで形を整えます。
※ライスペーパーを濡らしてからは出来るだけ手早く作業します
- ⑥ 同様に全部で4個作ります。
- ⑦ Leggieroに水と内網を入れ、穴をあけたクッキングシートを広げます。
- ⑧ ⑤を巻き終わりを下にして並べたら、蓋をしてコンロに乗せます。
※ライスペーパーがひっつかないよう、間隔をあけてください。
- ⑨ **【アプリの『自動調理をスタート』ボタン】**を押してデータをコンロに送信し、点火します。
- ⑩ 自動調理が終了したら、Leggieroの蓋を水平にゆっくり開け、クッキングシートごと取り出します。
※ライスペーパーがくっつくので注意して取り出してください!