

1.

たてやま胡椒餅！ ～いのししとセロリ～

館山
じのもん料理
コンテスト



アピール
ポイント

カリッとした皮とジューシーな肉ダネで人気の台湾屋台グルメ「胡椒餅（こしょうもち）」を館山の名産でアレンジしました。本場のスパイシーさはそのままに、力強い味わいの館山産イノシシと香り豊かなセロリを合わせています。バリエーションとして、菜花、とうもろこし、イチジク、落花生、レタスなどの館山の名産品を組み合わせてもおいしくできると思います。館山市は台湾に向けた観光誘致活動をしており、2都市の懸け橋となる「台湾×館山グルメ」として、新たなご当地グルメになったら嬉しいです。

材 料



作 り 方

生地(6個分)

- ・強力粉 120g
- ・薄力粉 90g
- ・ベーキングパウダー 小さじ1
- ・砂糖 大さじ1
- ・塩 一つまみ
- ・サラダ油 小さじ1
- ・ぬるま湯 120cc
- ・いりごま 適量
- ・卵黄 適量

肉だね

- ・【館山産】いのしし肉(薄切りまたは小間切れ) 240g
- ・【館山産】セロリ(茎)なめ薄切り 80g
- ・黒こしょう 小さじ2
- ・シナモン 1ふり
- ・ナツメグ 3ふり
- ・すりおろししょうが 小さじ1/2
- ・オイスターソース 小さじ2
- ・しょうゆ 大さじ1
- ・ごま油 小さじ1
- ・紹興酒 小さじ1
- ・塩 少々
- ・片栗粉 大さじ1

- ①生地・・・材料をボウルで混ぜ合わせ、表面が滑らかになるまでよくこね、ラップをかけて15分休ませる。
- ②肉だね材料をボウルで粘りが出るまでよく混ぜる。
- ③生地を6等分にし、打ち粉をし、円形に伸ばし、6等分にした肉だねをつつむ。
- ④表面に卵黄を塗り、ごまを多めにのせる。
- ⑤天板にオープンシートをして並べ、200℃に余熱したオーブンで20分。

～仕込みはここまで～

- ⑥食べる直前や提供時にオーブントースターで表面をカリッと3～5分焼きつけて完成。