

名古屋コーチンの卵を使った濃厚ホットケーキ



[材料:約3枚分]

市販ホットケーキミックス……200g ヨーグルト……25g
牛乳……100cc
名古屋コーチンの卵……1コ

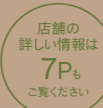
※店舗では、オリジナルホットケーキミックス素材を販売しています。(ペイキングパウダー、バターミルク、寒天、グラニュー糖、米粉などをオリジナルで配合し、ふっくら焼き上げることができます)

- 薄力粉、米粉、グラニュー糖など8種の素材を混ぜ合わせオリジナルパウダーをつくる。次にコーチンの卵と牛乳、ヨーグルトを入れてよく混ぜ、生地っぽくなったら完成。
- フライパンにサラダ油をひいて生地を落とし、フタをして弱火で約1分焼く。生地は直径10cm程度が目安。
- 表面に気泡が出てきたら裏返して同じように焼く。お好みで生クリームやイチゴ、ブルーベリーなどをのせて完成。



Noël de tio / 入谷 英樹 シェフ

普通の卵より色も味も濃く、高級感のあるホットケーキになります。ぜひご家庭でお楽しみください!



「Noël de tio」
〒485-0041 小牧市小牧3丁目556番地
ルミナスツインズ南館
TEL:0568(75)5820
<http://www.noeldetio.com/>

レシピ動画はこちら



小牧市内の名店シェフとコラボレーション!
名古屋コーチンの新グルメレシピ公開!

巻頭特集

Special feature

おうち *de* コーチン レシピ



地鶏の代表と言われる「名古屋コーチン」。小牧市はその発祥の地として知られていますが、皆さんにもっと名古屋コーチンのおいしさを知ってほしくて、市内のシェフと協力して、おうちでカンタンにつくれる「おうちdeコーチンレシピ」を考えました!ぜひおうちで「名古屋コーチングルメ」を楽しんでくださいね。

協力:小牧市シティプロモーション課観光振興係 / 小牧商工会議所名古屋コーチンプロジェクト / 小牧市観光協会

カレールーを使って時短調理 タンドリー風チキン



[材料:約3人前]

名古屋コーチンもも肉……350g ケチャップ……こさじ1
おろしにんにく……こさじ1 レモン汁……こさじ1
おろし生姜……こさじ1 ヨーグルト……100g
カレールー……1片 お湯……50cc
はちみつ……こさじ2

- コーチンを食べやすいサイズにカットし、よく塩胡椒をふる。おろしにんにく・おろし生姜を合わせてよく揉み、5分ほど寝かせる。
- カレールー・ヨーグルト・レモン汁・ケチャップ・はちみつと、熱いお湯を合わせてよく混ぜ合わせてソースをつくる。
- 下味をつけたコーチンに小麦粉をまぶし、中火でこんがり両面を炒めて焦げ目がついたらソースを投入し、全体的にトロみがついたら完成。

レシピ動画はこちら



名古屋コーチン石焼 かな和 / 金和 渉 シェフ

彩りにパプリカやミニトマト、レタスやパセリなどの緑も加えると色鮮やかに仕上がりますよ!

「名古屋コーチン石焼 かな和」
〒485-0826 小牧市東田中1632-1
TEL:0568(72)6333
<https://nagoyakochin-kanawa.jimdofree.com/>

塩と水で茹でるだけ 素材の味が生きるポトフ



[材料:約3人前]

名古屋コーチンもも肉……350g レンコン……5cmくらい
ジャガイモ(ノーザンルビー)……1/2コ 黒キャベツ……2枚
人参……1/2本 原木シイタケ……2コ
ゴボウ……5cmくらい にんにく……1片
玉ねぎ……1/2コ ローリエ……1枚

- 名古屋コーチンは食べ応えを考えてやや大きめにカット。野菜は全てゴロゴロ大きめに切り、にんにくはそのままOK。
- 水300cc・塩3g(水量に対して1%の塩)を強火で沸騰。コーチンとローリエを入れて茹で、アクが出てきたら弱火に。アクを取りながら弱火で20~30分。
- 黒キャベツ以外の野菜を追加して再び強火に。沸騰してきたら弱火にして最後に黒キャベツを追加。菜箸で野菜と肉が好みの固さになったのを確認したら完成。

レシピ動画はこちら



Chez Chouchou / 清水 勝久 シェフ

肉と野菜、水と塩を入れて弱火でやさしく茹でるだけ!簡単に美味しいポトフができます。



「Chez Chouchou」
〒485-0029 小牧市中央4-161 サンヴィレッジS・TII
TEL:0568(71)8444
<https://www.chez-chouchou.com/>