

加茂 まちなか探検

今回のテーマは…



昼でも夜でも無性に食べたくなる日本の国民食『餃子』。ラーメンとセットで、ホカホカご飯のおかず、キリッと冷えたビールにも合う最強のメニューですよ！ボリューム満点の肉派かヘルシーな野菜派か？ガツンとニンニク多めか少なめか？好みが分れるところ。子どもも大人も大好きな餃子、プロが作る店の味を食べ比べてみませんか？これを見たら、きっと今日は餃子気分♪

※新型コロナウイルス感染症の影響により、営業時間が異なる場合があります。

『越後クラフトコーラ』でしっとりジューシー

鶏モモ肉の照り焼き



作り方

1. 醤油、酒、越後クラフトコーラシロップを合わせて調味液を作る。
2. コンロに火をつける前のフライパンに油をひかず鶏モモ肉を皮目を下にして置く。
3. コンロに火をつけ、中火でこんがりとし焦げ目がつきパリッとするまで焼く。
4. 皮が焼けたらひっくり返し、フタをして弱火でさらに5分ほど焼く。
5. フタを取り、①の調味液を回し入れ中火で煮立たせ鶏肉を時々ひっくり返ししながらタレをからめる。タレにとろみがついてきたら出来上がり！

ワンポイント

- ・皮目を焼く時は、あまり動かさないようにしましょう！
- ・鶏モモ肉を調味液に1晩漬けて、200℃のオーブンで約30～45分焼いてもおいしいですよ！
- ・コーラに漬けると、お肉がジューシーで柔らかくなります。

※レシピ提供※

加茂山にじいろカフェ 安中恵美さん

【住所】加茂山公園内 リス園前

【営業時間】10:30～16:00

【休日】平日 ※お天気の悪い日はお休みします

※リス冬眠中（11/24～4/3頃）はお休み

【HP】<https://echigocraft.com>

【問】安中米店／0256(52)0462



材料 (1人分)

- ・鶏モモ肉・・・1枚
- ・醤油・・・20cc ・酒・・・20cc
- ・越後クラフトコーラシロップ・・・20cc

『越後クラフトコーラ』シロップ



・200ml 1,000円
・500ml 2,200円

『越後クラフトコーラ』シロップが買えるお店
・加茂特産品センター・安中米店（五番町6-5）
・やさしい道の駅たがみ（田上町）
・ピカリ産直市場お富さん（新潟市中央区） 等

★クラフトコーラはシロップ1：炭酸水4の割合がおすすめです！バニラアイスにかけると、ちょっとスパイシーな大人味のコーラアイスに変身。

『手づくりコーラ』は、加茂山にじいろカフェの他、cafe LITH（穀町9-12）でもご注文いただけます♪