

神奈川県のおいしいモノをおうちでも

# おうちでつくるホテル飯

※全ての材料は4人分

家でも簡単にさざえの調理が  
でき、しかも身が柔らかかに  
仕上がるレシピ♪  
海苔の香りが食欲をそそる  
館にお箸が止まりません！



Delicious

材料

- さざえ 1人1個 (150g位) 4個
- 水菜 1束
- 長ねぎ 1本
- 旨長ししとう又は青唐 2本
- 生海苔 適量
- 大根 適量
- かたくり粉 適量
- 合わせ出汁 180cc
- 濃口醤油 9cc
- 薄口醤油 9cc

作り方

- 水菜は茹でてお浸しにし、長ねぎは白髪ねぎにしておく。
- 旨長ししとう又は青唐は素揚げしておく。
- さざえを冷まし、上記の合わせ出汁でさっと炊く。
- ③のさざえを煮た出汁に水溶きかたくり粉でとろみをつけ、生海苔を適量入れる。(館になります。)
- さざえの殻の中に、水菜とさざえの身を入れ④の館をかける。
- 白髪ねぎをのせ、旨長ししとう又は青唐を散らす。

かながわの名産100選



No. 073 三浦半島・小田原の さざえ・あわび

お刺身や壺焼きなどで味わえる海の幸。地域の料理店のほか、朝市や直売所でも販売。



No. 079 三浦の だいこん

三浦半島は全国的に有名な大根の産地。甘くて緻密な肉質は冬の食卓に欠かせない人気食材。

豚肉とケンカをしな相州牛は、  
脂がしつこくなく醤油だれとの相性が抜群。  
ひとつで二度おいしい丼ぶりです。

Harmony!



材料

- 相州牛(サーロイン) 80g
- やまゆりポーク(肩) 100g
- 湘南レッド 0.3個
- 海苔 適量
- 万能ねぎ 少々
- 長ねぎ 少々
- オリーブオイル 少々
- 白ごはん 適量
- 塩・コショウ・かたくり粉 適量
- 【相州牛用合わせダレ】
- 濃口醤油 70cc
- たまり醤油 30cc
- 【やまゆりポークダレ】
- 信州味噌 50g
- 白味噌 10g
- みりん 20cc
- 砂糖 15g
- 水 70cc
- 七味 適量

作り方

- 湘南レッドを刻み電子レンジにかける。火が入ったら塩、コショウをし、オリーブオイルを適量入れる。
- 相州牛は薄めに塩、コショウをしておく。牛肉を焼き、上記の合わせダレで味を絡める。
- やまゆりポークも同様に塩、コショウをしておく。やまゆりポークにかたくり粉を付け焼く。豚肉に火が入ったら、上記の味噌ダレを入れ、肉を絡める。
- 長ねぎは、白髪ねぎにし、万能ねぎは刻んでおく。
- ごはんをよそい、ごはんの上に海苔を散らし、お肉2種類を盛りつけ湘南レッド、白髪ねぎを盛り万能ねぎを散らす。  
※焼いた肉のたれも一緒にかける。



No. 094 相州牛・相州和牛

キメの細かい肉質、とろけるような甘さの上質な脂、極上の旨みと風味がある銘柄牛。



No. 097 やまゆりポーク

大麦を多く配合した飼料によって実現した、良質な肉質と旨みのある脂身は女性にも人気。

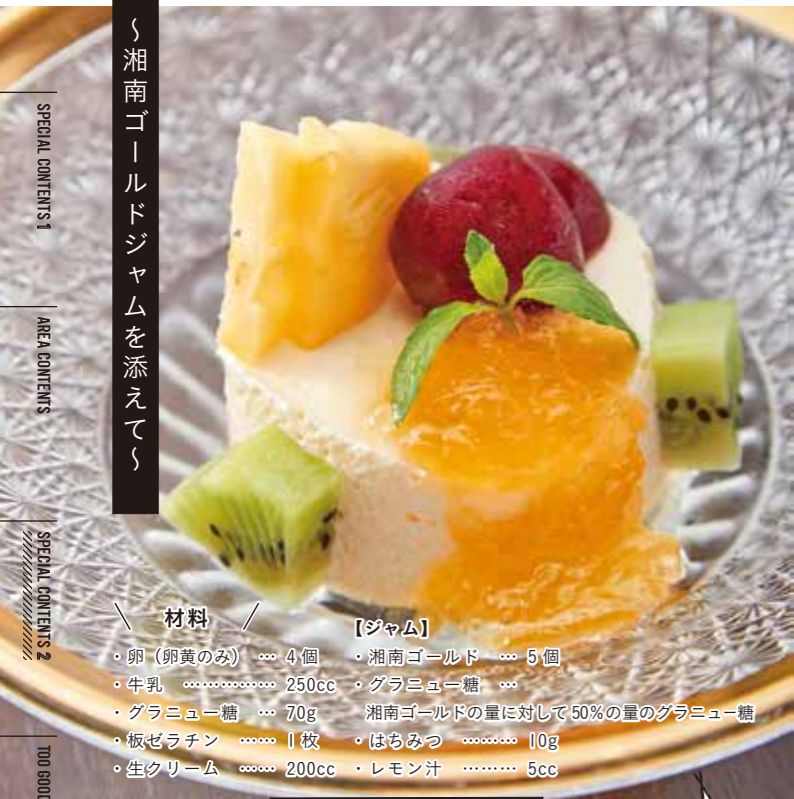


No. 084 湘南レッド

初夏に出荷される赤玉ねぎ。普通の玉ねぎに比べて辛みが少なく、水分や甘みがある。

ババロアと湘南ゴールドジャムを添えて

爽やかなオレンジの風味と  
甘すぎないババロアで満腹の後でもベロリ。  
お子さまから大人まで楽しめるスイーツです♡



材料

- 卵(卵黄のみ) 4個
- 牛乳 250cc
- グラニュー糖 70g
- 板ゼラチン 1枚
- 生クリーム 200cc
- 湘南ゴールド 5個
- グラニュー糖 適量
- 湘南ゴールドの量に対して50%の量のグラニュー糖
- はちみつ 10g
- レモン汁 5cc

【ジャム】

かながわの名産100選



No. 089 湘南ゴールド

「ゴールデンオレンジ」と「今村温州」を掛け合わせたオリジナルの柑橘類。爽やかな香りが特徴。

作り方

- ＜ババロアの作り方＞
- 卵黄とグラニュー糖を白くなるまで混ぜる。
  - ①に牛乳を入れ、とろみがつくまで湯せんにかけ、戻しておいたゼラチンを入れ、濾す。
  - ②を粗熱が取れるまで混ぜながら氷水で冷ます。
  - ②を冷ましているうちに、生クリームを七分くらいまで立てておく。
  - ③と④を少しずつ合わせ、器等に流す。
  - ⑤を冷蔵庫で冷やす。
- ＜ジャムの作り方＞
- 4個の湘南ゴールドの皮をむきカットし、1個は皮付きのままカットする。カットした湘南ゴールドとグラニュー糖をビニール袋に入れ1日おく。
  - 水分の出た①を鍋に入れて火にかけ、とろみが付くまで水分を飛ばす。
  - 最後に、はちみつとレモン汁を入れる。

Fresh!



協力

ホテルハーヴェスト箱根明神平

箱根の魅力を満喫できる落ち着いた佇まいの全39室のリゾートホテルです。プールやテニスコート、温泉露天風呂など、別邸で過ごすような寛ぎのひと時をご堪能ください。  
☎箱根町宮城野1488 ☎0460-87-2034

料理長 梅野勝行 氏

四季折々、厳選した食材を使った日本料理を創作する料理長。小田原市出身。ホテルで提供される小田原の梅の甘露煮は、5日間かけ仕込むことで生まれる濃厚で味わい深い逸品。休日は丹沢湖へサイクリングに出かけることが多いとか。



神奈川県のお腹まんぷく

# ガッツとくる飯を食す

くせになる濃さ



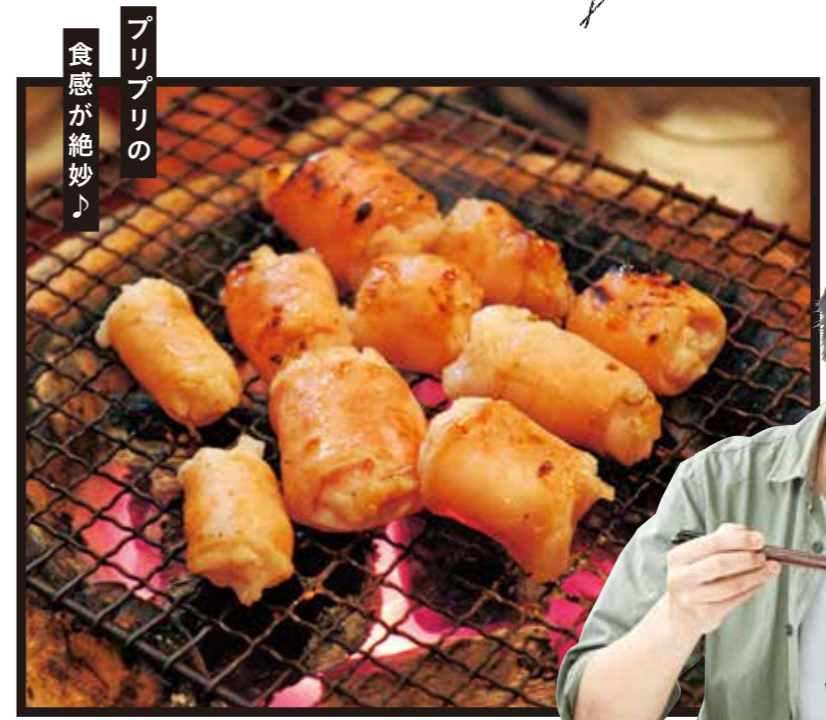
HOT

かながわの名産100選  
**No. 055** 横浜家系ラーメン  
 横浜「吉村家」が発祥といわれ、豚骨醤油ベースの濃厚スープ、太いストレート麺が特徴。

**家系総本山 吉村家**  
 家系ラーメンの起源である吉村家。濃厚な豚骨醤油スープとしっかりと小麦の味が感じられる中太麺が絡み合う、一度食べたら忘れられない味です。  
 ●横浜市西区南幸2-12-6 ストックミキ1F  
 ●横浜駅より徒歩約5分  
 ●11:00~22:00 月曜定休日  
 ☎045-322-9988

**主屋**  
 まご茶漬は漁師めしとして親しまれている真鶴の伝統郷土料理。主屋では、注文を受けてからご主人が鰯をさばいて作ります。新鮮でボリュームーな一品を召し上げ。  
 ●真鶴町岩864  
 ●真鶴駅から徒歩約15分  
 ●11:00~15:00、17:00~20:00 木曜定休日  
 ☎0465-68-1110

かながわの名産100選  
**No. 061** 厚木のホルモン  
 厚木市内で提供されている。



プリプリの食感が絶妙♪



かながわの名産100選  
**No. 060** 三崎まぐろラーメン  
 三崎の食文化の集大成。まぐろの頭からとった出汁をベースにコクのある塩系スープが特徴。  
 ☎046-882-5656(丸清製麺)



Yeah!

かながわの名産100選  
**No. 063** まご茶漬  
 新鮮な魚を使った真鶴伝統の「漁師めし」。出汁などお店によってこだわりの味が楽しめる。



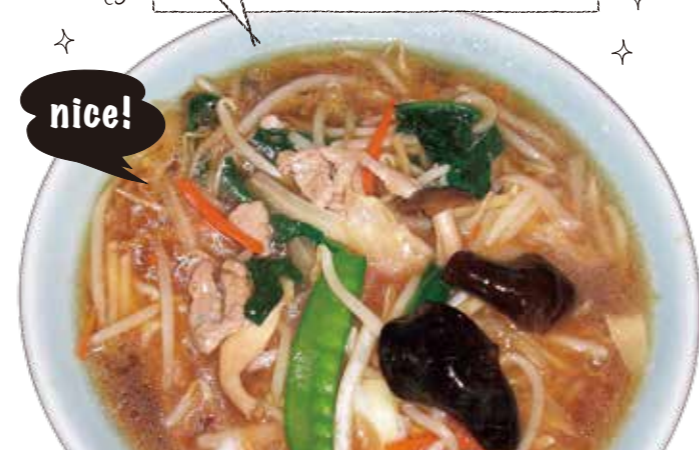
good!

かながわの名産100選  
**No. 059** 小田原どん  
 伝統工芸品「小田原漆器」に新鮮な食材を盛り付けた丼。市内各店でオリジナル丼を提供。  
 ☎0465-20-9172(小田原どん提供店連絡会)



**そば季寄 季作久**  
 雄大な水平線を眺めながら、旬のメニューを堪能。プレミアム足柄牛の小田原どんは、きめ細かい肉質の足柄牛をステーキとしくれ煮で味わえます。特製小田原味噌タレもおいしい♪  
 ●小田原市江之浦133-6  
 ●根府川駅からタクシー約10分  
 ●11:00~15:00、17:00~20:30(土・日曜・祝日 11:00~20:30)  
 ☎0465-23-1020

かながわの名産100選  
**No. 096** 足柄牛  
 足柄茶を飼料に加え、豊かな自然とミネラル豊富な丹沢水系の湧き水で育てたブランド牛。



nice!

かながわの名産100選  
**No. 056** サンマーメン  
 横浜発祥の麺料理。豚肉とモヤシ、キクラゲ、白菜等の野菜をシャキッと炒めたアかけ麺。  
 ☎045-252-3914(かながわサンマー麺の会)



かながわの名産100選  
**No. 057** ヨコスカネイビーバーガー  
 米海軍横須賀基地より提供されたレシピを基に誕生した本場のアメリカンバーガー。横須賀ならではのグルメ。  
 ☎046-822-8124(横須賀市観光課)

yummy

No. 082	三浦・横須賀のかぼちゃ	P.19
No. 083	はるみ (米)	P.16
No. 084	湘南レッド	P.27
No. 085	神奈川のトマト	P.16
No. 086	横須賀のメロン	P.20
No. 087	藤稔 (ぶどう)	P.08
No. 088	小田原の梅・梅干	P.22
No. 089	湘南ゴールド	P.27
No. 090	神奈川のみかん	P.08
No. 091	神奈川のなし	P.08
No. 092	神奈川のいちご	P.08
No. 093	横濱ビーフ	P.10
No. 094	相州牛・相州和牛	P.27
No. 095	葉山牛	P.16
No. 096	足柄牛	P.29
No. 097	やまゆりポーク	P.27
No. 098	あつぎ豚	P.09
No. 099	高座豚	P.09
No. 100	愛川の鶏卵	P.16

No. 064	おいしい秦野の水 - 丹沢の雫 -	P.16
No. 065	足柄茶	P.24
No. 066	神奈川の地酒	P.06
No. 067	神奈川の地ビール	P.06
No. 068	横浜のあなご	P.11
No. 069	三浦のキンメダイ	P.18
No. 070	三崎のまぐろ	P.18
No. 071	松輪サバ	P.18
No. 072	佐島の地だこ	P.20
No. 073	三浦半島・小田原のさざえ・あわび	P.26
No. 074	湘南しらす (生)	P.21
No. 075	相模川の鮎	P.16
No. 076	芦ノ湖のわかさぎ	P.07
No. 077	相模湾のアジ	P.22
No. 078	神奈川のイセエビ	P.22
No. 079	三浦のだいこん	P.26
No. 080	三浦のすいか	P.18
No. 081	三浦・横須賀のキャベツ	P.19

**農林水産品** 豊かな自然の恵みを受け育てられた海と山の美味

No. 045	大雄山の天狗煎餅	P.24
No. 046	湯河原の温泉まんじゅう	P.25
No. 047	湯河原のきびもち	P.25
No. 048	三浦半島・横浜のわかめ	P.19
No. 049	横須賀・横浜のこんぶ	P.20
No. 050	横須賀・横浜ののり	P.20
No. 051	横須賀・三浦のひじき	P.19
No. 052	湘南しらす (加工品)	P.21
No. 053	相模湾のひもの	P.18
No. 054	東海道の鰻の押し寿司	P.11
No. 055	横浜家系ラーメン	P.28
No. 056	サンマーメン	P.29
No. 057	ヨコスカネイビーバーガー	P.29
No. 058	湘南しらす丼	P.12
No. 059	小田原どん	P.29
No. 060	三崎まぐろラーメン	P.29
No. 061	厚木のホルモン	P.28
No. 062	大涌谷の黒たまご	P.07
No. 063	まご茶漬け	P.29

No. 027	秦野のそば	P.17
No. 028	厚木・綾瀬の豚肉の味噌漬	P.09
No. 029	大山のとうふ	P.14
No. 030	大山のきやらぶき	P.14
No. 031	高座豚のハム・ソーセージ	P.09
No. 032	鶴見名物よねまんじゅう	P.15
No. 033	ありあけ横濱ハーバーダブルマロン	P.11
No. 034	ビスカウト	P.10
No. 035	川崎大師の久寿餅	P.15
No. 036	川崎大師の飴	P.15
No. 037	大師巻	P.15
No. 038	丹沢あんぱん	P.16
No. 039	生チョコ	P.21
No. 040	クルミッ子	P.13
No. 041	鳩サブレ	P.13
No. 042	小田原の甘露梅	P.22
No. 043	お菓子のいろいろ	P.23
No. 044	丸焼きたこせんべい・湘南名物江の島タコせんべい	P.21

**100 Good 100 Goods**  
かながわの名産100選

INDEX  
あなたにお届けする  
お品書き

No. 013	横浜のシューマイ	P.11
No. 014	岩井の胡麻油	P.11
No. 015	おつけもの慶キムチ	P.15
No. 016	よこすか海軍カレー	P.20
No. 017	鎌倉ハム	P.16
No. 018	小田原のかまぼこ・ちくわ	P.23
No. 019	小田原おでん	P.23
No. 020	小田原のいかの塩辛	P.22
No. 021	三崎のまぐろの味噌漬・粕漬・角煮	P.18
No. 022	三崎のとろまん	P.18
No. 023	三崎港まぐろトロちまき	P.18
No. 024	三浦の浅づけたくあん	P.19
No. 025	八重桜の塩漬け	P.17
No. 026	相州落花生・うでピー	P.17

No. 001	横浜スカーフ	P.11
No. 002	横須賀のスカジャン	P.20
No. 003	相州だるま	P.21
No. 004	鎌倉彫	P.12
No. 005	小田原漆器	P.23
No. 006	小田原提灯	P.23
No. 007	小田原工芸鋳物	P.23
No. 008	湘南七宝焼	P.21
No. 009	三崎の大漁旗	P.19
No. 010	大山こま	P.14
No. 011	箱根寄木細工・木象嵌	P.07
No. 012	横浜中華街の中華菓子・中華まんじゅう	P.10

**加工食品** 地域特有の風土と密接に結びついた郷土の味として愛される