

## 飛騨めし レシピ Vol.10

### 工藤 英良 氏 プロフィール

10年にわたり、公邸料理人として世界各国の賓客に和食を提供。現在は出張料理人として1日1組限定の特別コースを各地で提供しています。



令和3年6月29日に飛騨市の「食の大使」に就任。飛騨市の「食」の認知度向上やブランディングに向けた取り組みをサポートしています。

## 飛騨地鶏のボロネーゼ

調理時間30分 1人あたり735kcal

### 【材料（2人前）】

- ◆飛騨地鶏ひき肉（ムネ、モモいずれも可）…250g
- ◆ニンニク…1片
- ◆鷹の爪…お好みで
- ◆オリーブオイル…大さじ1
- ◆飛騨ネギ…1/2本
- ◆トマト水煮（カット済）…1缶（400g）
- ◆赤ワイン…1/2カップ
- ◆ローリエ…1枚
- ◆エゴマ…大さじ1
- ◆ナツメグパウダー…適量
- ◆ブラックペッパー…適量
- ◆減塩醤油…大さじ1
- ◆パルメジャーノチーズパウダー…適量
- ◆パセリ…適量
- ◆スパゲッティ…160g～200g
- ◆麺を茹でるお湯…2ℓ（塩を20g加える）



## 作り方

- ① フライパンにオリーブオイルを引いてみじん切りにしたニンニクと鷹の爪を炒める。良い香りが出てきたらみじん切りにした飛騨ネギと鶏ひき肉を加えて木ベラでほぐしながら炒める。
- ② トマト水煮、赤ワイン、ローリエを加えて中火で煮込んでいく。沸騰したらアクをすくいと取り、エゴマ、ナツメグ、ブラックペッパー、減塩醤油を加えて味を調える。
- ③ スパゲッティを茹でる塩水を沸騰させてスパゲッティを表示時間通りに茹でる。茹で上がった器に盛り付けて上から②のソースをかける。
- ④ パルメジャーノチーズパウダー、パセリのみじん切り、オリーブオイルをひとたらしかけたら完成。

## 飛騨市公式美味しい食の情報サイト「HIDAICHI」



当サイトでは、飛騨市内の生産者の活躍や食材を一度にご覧いただけます。その他、これまで紹介した「飛騨めしレシピ」も公開中です！

### ～掲載生産者募集～

サイトに掲載したい生産者の方や自慢の食材がありましたら、以下までお問い合わせください。



問 食のまちづくり推進課 ☎ 0577-62-9010