



とよたの
地産地食
レシピ集



TOYOTA MEGUMI DINING



— vol.2 —

とよたの 地産地食 レシピ集



- vol.2 -

地産地食とは…?

地域（地元）で生産、収穫された物を、地域（地元）で消費することを「地産地消」と言います。豊田市では、地域の農産物を地域で食べてもらうことを強調するため、「食べる」という字を用いて、「**地産地食**」とっています。「地産地食」の推進により、生産者と消費者の距離が近く、顔の見える関係を築くことで食の安心につながります。

わたしたちは、地域の農産物や加工品の積極的な販売に取り組む市内小売店・飲食店に「**地産地食応援店**」として登録してもらい、その取組を支援しています。

前回の第1弾に引き続き、新たに地産地食応援店のみなさんから考案いただいたレシピをご紹介します。是非、おうちで普段とは異なるお店の味をお楽しみください。

目次

- ① 牛乳 -パン・ペルデュ- P 1
- ② ニンジン -ニンジンのラペ- P 2
- ③ トマト -ラタトゥイユ- P 3
- ④ ブドウ -ブドウのパンナコッタ- P 4
- ⑤ ナシ -ナシのクラフティ- P 5
- ⑥ ジネンジョ -ジネンジョと豆腐のグラタン- P 6
- ⑦ トウガン -トウガンとシメジのココナッツカレー- P 7
- ⑧ タマゴ -米粉のシフォンケーキ- P 8



おすすめMENU

地元の牛乳で、固くなったパンが見事によみがえる！

パン・ペルデュ

レシピ紹介店

車街酒場 WAO!

〒471-0034 小坂本町1-13-4

☎85・8090 定休日/日曜日

営業時間/午後5時~午後11時



動画はコチラ



Recipe (2割切りバゲット4枚分)

材料

牛乳 …………… 100g	生クリーム(35%) …… 10g	バゲット …… 2割切り4枚
卵 …………… 1個	バニラ(バニラエッセンス) …… 少々	バットなどの容器 …… 1個
グラニュー糖 …… 30g	バター …………… 5g	

※バゲットは古くて固いなら1日、新しくて柔らかいなら1~2時間浸しましょう

- 1** ボウルに卵を入れて溶きほぐし、グラニュー糖、牛乳、生クリームの順に入れ、混ぜ合わせる
- 2** **1** にバニラ(バニラエッセンスでも可)を入れ、茶こしで裏ごしながらバットなどの容器に移す
- 3** **2** にバゲットを入れ、しっかりと溶液を染み込ませる
- 4** フライパンにバターを入れ、**3** を弱火で焼いたら完成！
※表裏焼き色が付くまで、片面約2分ずつ。お好みでグラニュー糖(分量外)をまぶしてバーナーで炙ると表面がパリッとして本格的になります



CHECK! 残った溶液でパンプディングに挑戦!

耐熱容器に1口大に切ったパンと、浸るくらいの溶液を入れ、180度のオーブンで20分間湯せん焼きをすれば完成。



レシピの農産物 牛乳

市内には13軒の酪農家があり、約1,200頭の乳牛が飼育されています。ぜひスーパーなどで新鮮な県内産の牛乳をお試しください。



おすすめMENU

とよたのニンジンがお皿を彩る

ニンジンのラペ

レシピ紹介店

ホテル百年草 レストラン 楓

〒444・2424 足助町東貝戸10

☎62・0100

定休日/毎週水曜日

営業時間/

午前11時～午後2時、

午後5時30分～7時30分

動画はコチラ



Recipe (4人分)

材料

ニンジン …………… 1本	ワインビネガー …… 20cc	ハチミツ …………… 15ㇺ
オリーブオイル …… 15ㇺ	塩 …………… 10ㇺ	好みの野菜 …… 適宜

- 1 ニンジンを5～6センチの千切りにする。好みの野菜を加える場合は、いちょう切りや千切りにする
- 2 1に塩を振り、よく混ぜて5分ほどおく
- 3 2を水洗いし、キッチンペーパーで水気をふき取る
- 4 ボウルにワインビネガーとハチミツを入れ、混ぜる
- 5 4にオリーブオイルを加えて混ぜ合わせる

- 6 5の味見をして、必要なら塩など足りないものを足してお好みの味に調える
- 7 6に3を加えてざっくり混ぜ合わせたら完成!

CHECK!

好みの野菜で彩りを追加してみよう!
 キュウリやダイコンなどの野菜を加えると彩りが増し、より華やかになります。キュウリは千切り、ダイコンは薄しいちょう切りがおすすめです。

PICK UP!

レシピの農産物 ニンジン

市内では上郷地区を中心に生産されています。栽培に適した土壌により、甘み・色つやが良く、品質が高いのが特徴です。

市内産のニンジンは6月下旬頃まで、市内のスーパーなどで購入できます。色が濃く、鮮やかなもののおいしいニンジンです。学校給食でも使用されている市内産のニンジンを是非ご賞味ください。





おすすめMENU

とよたのトマトの優しい味わい

ラタトゥイユ

レシピ紹介店

レクラ・ド・リール

〒471-0014 東山町1-10-12 ☎80-3377

定休日/月・火曜日

営業時間/午前11時30分～午後2時 (LO:午後1時)、
午後6時～10時 (LO:午後9時)



動画はコチラ



Recipe (4人分)

材料

★トマト(熟したもの) … 3個	★ズッキーニ …………… 1本	塩 …………… 適量
★赤パプリカ …………… 1個	★タマネギ …………… 1個	コショウ …… 適量
★黄パプリカ …………… 1個	ニンニク …………… 2片	オリーブオイル … 適量
★ナス …………… 1本	タイム …………… 2本(パウダーならひとつまみ)	

- 1 ★の野菜をすべて1センチ斜角に切る
- 2 ニンニクをみじん切りにする
- 3 鍋にオリーブオイルと2を入れて中火にかけ、香りが出てきたらトマト以外の野菜と塩を少々加えて炒める
- 4 野菜に火が通ったら、ふたをするようにトマトを入れ煮立ったら塩を少々加えて弱火で煮込む

- 5 アクを取ったら、タイムを入れてさらに煮込む
- 6 トマトにしっかり火が通り、全体になじんできたら塩・コショウで味を調べて完成!

POINT! 野菜を炒めるときは、ツヤに注目! 理想は野菜に油がしっかり回って常にツヤツヤしている状態。炒めている途中で乾燥してツヤがなくなってしまうたら、オリーブオイルを追加しましょう。

レシピの農産物 トマト

市内では、赤や黄色を中心に、大玉からミニトマトまで、様々なトマトが露地や施設で栽培されています。市内産のトマトは、市内スーパーの産直コーナーや直売所などで購入できます。



おすすめMENU

とよたのブドウがさわやかに香る

ブドウの パンナコッタ

レシピ紹介店

ケーキハウスアンジュ

〒470-0331 平戸橋町石平61-15 ☎45・1039

定休日/毎週水曜日、第1、3火曜日

営業時間/午前9時~午後7時



動画はコチラ



Recipe (130ccのカップ5個分)

材料

ブドウ(皮をむいておく) … 適量	(B)グラニュー糖 …… 30g	(C)グラニュー糖 …… 30g
(A)牛乳 …………… 20g	(B)生クリーム …… 180g	(D)粉ゼラチン …… 6g
(A)粉ゼラチン …… 3g	(C)水 …………… 120g	(E)ブドウジュース … 320g
(B)牛乳 …………… 75g	(C)レモン(スライス) … 3分の1個	130ccのカップ …… 5個

- (C)を鍋で火にかけ沸騰させ、裏ごしして冷ます
- 1のシロップにブドウを入れ冷蔵庫に入れる(約1日)
- (A)をボウルに入れて混ぜる
- (B)を鍋で火にかけ沸騰させ、3と混ぜて裏ごしする
- 4をカップに5等分して注ぎ、冷蔵庫で冷やし固める
- 2のシロップのみを30g分取り出し、(D)と混ぜる
- 2のブドウを取り出して、シロップと分けておく
- 7のシロップ(90g)と(E)を鍋で火にかけ沸騰させる
- 6と8を混ぜて裏ごしし、氷水に当てて冷やす
- 5に7のブドウを盛りつけて冷えた9を流し込み、冷蔵庫で冷やし固めたら完成!

レシピの農産物 ブドウ

市内では昭和28年に堤町でぶどう組合が結成され、本格的な栽培が始まりました。現在は市内各地でデラウェアと巨峰が栽培され、6月中旬~9月下旬に収穫されています。





おすすめMENU

とよたのナシがさわやかに香る

ナシの クラフティ

レシピ紹介店

BACCHUS TOYOTA

〒471-0025 西町5-24 ☎63・5775

定休日/月曜日

営業時間/午前11時30分～午後2時、午後2時～4時、
午後5時30分～翌午前0時



動画はコチラ



Recipe (耐熱ココット10個分)

材料

ナシ …………… 2個	A 全卵(Mサイズ) … 3個	C 生クリーム ……… 105㍓
★水 …………… 600cc	A グラニュー糖 … 150㍓	キルシュ(お好みで) … 15cc
★グラニュー糖 … 120㍓	B 小麦粉 ……… 15㍓	耐熱ココット ……… 10個
★バニラエッセンス … 適量	C 牛乳 …………… 105㍓	ココット用バター … 適量

- 1** [ナシのコンポート] ナシの皮をむき、4分の1に切る
- 2** 鍋に★を全て入れて火にかけ、砂糖が溶けたら**1**を入れて沸騰させ、沸騰したら弱火で10～15分煮込む(落としぶたをして、ナシが透き通った感じになるまで)
- 3** 別の容器に移し、粗熱を取って冷蔵庫で冷やす
- 4** [クラフティ] ココットにバターを薄く塗っておく
- 5** Aをボウルに入れて泡だて器で混ぜ、Bを振りい入れて混ぜる。ゴムベラに持ち替えてCを順に入れて混ぜ、お好みでキルシュを加えて混ぜたら、こす
- 6** **3**を4分の1にカットして**4**に入れる
- 7** **5**をココットの8分目まで入れ、160度のオーブンで40分くらい焼く(ほんのり焼き色が付くまで)
- 8** 粗熱が取れたら、冷蔵庫で冷やして完成!



レシピの農産物 ナシ

豊田市は県下有数のナシの産地で、7月の下旬から12月中旬まで8品種が栽培されています。甘くてみずみずしく、歯切れが良いと人気です。





おすすめMENU

とよたのジネンジョの優しい味わい

ジネンジョと豆腐のグラタン

レシピ紹介店

Vegetable Cafe きらずや

〒471-0006 市木町5-6-11 ☎090・6582・9416

定休日/日・月曜日

営業時間/午前11時~午後3時



動画はコチラ



Recipe (3人分)

材料

ジネンジョ …… 240g^ラ

絹豆腐 …………… 1丁

万能ネギ …… 適量

だし汁 …………… 40cc

卵 …………… 1個

塩・コショウ … 少々

しょうゆ … 小さじ2

チーズ・シメジ … 適量

- ジネンジョの皮をむき、ボウルにすりおろす
- ①に卵を割り入れる
- ②にだし汁としょうゆを入れてよく混ぜる
- 豆腐の長辺を縦に3等分する
- ④をそれぞれ3等分にしてグラタン用の皿に並べる
- ⑤に③を3分の1ずつ流し入れ、シメジを盛りつける

- ⑥にチーズを散らして塩・コショウで味を整える
- ⑦をトースターで約8分焼く
- ⑧に小口切りにした万能ネギを飾ったら、完成!

POINT! ジネンジョは粘りが強いのでだし汁を使用します。このレシピはナガイモでも作れますが、その場合はジネンジョほど粘りがないので、だし汁ではなく顆粒だしを10g^ラ加えましょう。

レシピの農産物 ジネンジョ

市内では旭地区を中心に、主に中山間地域で栽培されています。強い粘りと食味の良さが特徴で、特産品の1つとなっています。





おすすめMENU

とよたのトウガンが華麗に変身！

トウガンとシメジの ココナッツカレー

レシピ紹介店

ろじうらのカフェ バンバン堂

〒444・2424 足助町石橋34-6 ☎77・4498

定休日/水曜日

営業時間/午前10時～午後5時



動画はコチラ



Recipe (約5人分)

材料

トウガン …………… 600㍓	トマト缶 …………… 200㍓	ココナッツミルク …… 1缶
A ニク・ショウガ … 各10㍓	タマネギ …………… 2個	D ハーブソルト … 小さじ4分の1
B 鶏モモ肉 …………… 200㍓	ベイリーフ(月桂樹) … 1枚	D ナンプラー … 大さじ2分の1
B ガラムマサラ … 小さじ1	C ターメリック … 小さじ1	E ローズマリー
B 塩 …………… 小さじ2分の1	C カレーパウダー … 大さじ1	E フェネル
シメジ …………… 1房	C チリパウダー … 小さじ4分の1	E レモングラス

- 1 Bをすべて混ぜ合わせて鶏肉に下味をつける
- 2 タマネギをキツネ色になるまで炒めておく
- 3 鍋に油を敷いてAを入れ、香りが立ったら1を入れ、表面に焦げ目が付くまで炒める
- 4 トウガンを入れて透き通るまでしっかり炒め、シメジ→トマト缶→2の

- 順にそれぞれ火を通して加える
- 5 ベイリーフを入れ、ふたをして5分ほど煮込む
- 6 Cを入れてよく混ぜる
- 7 ココナッツミルクとDを入れてよく混ぜる
- 8 お好みでEを小さじ4分の1ずつ(あるものだけでも可)を入れて味を調えたら完成

レシピの農産物 トウガン

比較的栽培しやすく、市内各地で作られているトウガン。旬は夏ですが、冬まで保存ができることからその名が付いたと言われています。





おすすめMENU

とよたのタマゴでふんわり優しい

米粉の シフォンケーキ

~~~~~ レシピ紹介店 ~~~~~

### アトリ

〒441・2522 武節町ネノウエ55-2

☎050・1299・4298 定休日/水曜日

営業時間/月～金曜日正午～午後6時、

土・日曜日、祝日午前10時～午後6時



動画はコチラ



## Recipe (紙コップ5個分)

### 材料

タマゴ …… Lサイズ3個

米油 …………… 30g

お湯 …………… 45g

砂糖(メレンゲ用) … 35g

米粉(ケーキ用) … 80g

紙コップ … 5個

砂糖(卵黄用) …… 15g

- 1 タマゴを卵黄と卵白に分ける
- 2 ボウルに卵黄と米油を入れ、よく混ぜる
- 3 2にお湯の半分を入れて混ぜる
- 4 3に米粉、砂糖(卵黄用)を入れてよく混ぜる(米粉はグルテンがないのでよく混ぜてもOK!)
- 5 4に残りのお湯を入れてよく混ぜる
- 6 別のボウルに卵白を入れ、軽くほぐしてから、砂糖を加えてツノがしっかり立つまで混ぜてメレンゲを作る

- 7 5に、6を3回に分けて加え、1回目はしっかり、2～3回目はメレンゲの泡をつぶさないように混ぜる
- 8 7を紙コップに5分の1ずつ流し込む
- 9 8をトントンと台に落として空気を抜く
- 10 9を180℃のオーブンで10分間、170℃のオーブンでさらに10分間焼き上げたら完成!



※型からはずす場合は冷ましてから

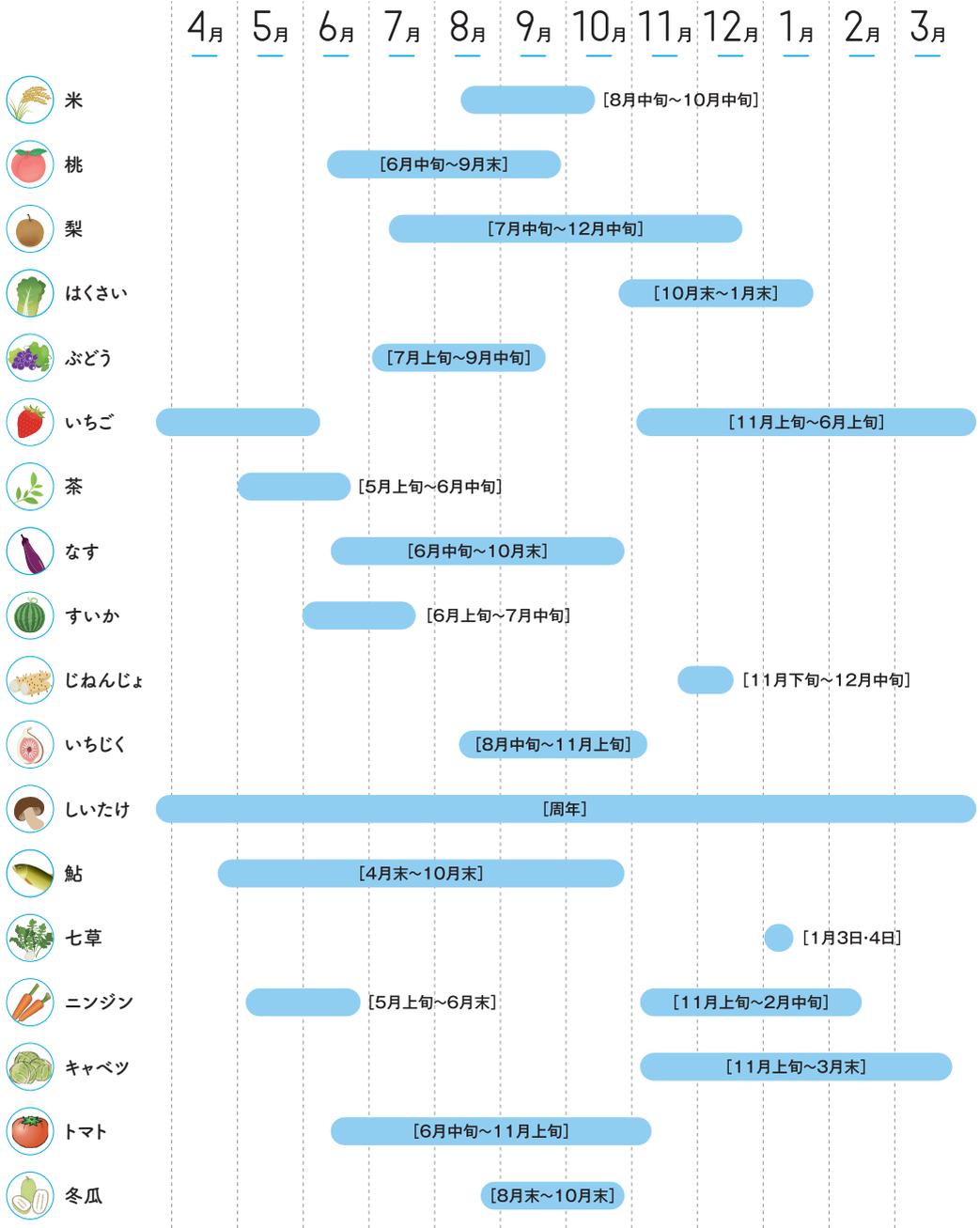
PICK UP!

### レシピの農産物 タマゴ

市内には16軒のタマゴ農家があり、市内飲食店や和洋菓子店で使用されています。とよた産の新鮮なタマゴは市内直売所やスーパーなどで購入可能です。



# とよたの農産物“旬” calendar



※収穫時期は天候等で前後する場合があります。



発行元・問合せ先 豊田市農政課  
〒471-8501 愛知県豊田市西町3-60  
TEL. 0565-34-6640 FAX. 0565-33-8149

地産地食応援店は  
こちらでチェック!



地産地食の旬な情報をお届けしています!

豊田市 地産地食応援 Facebook ~おいしい豊田を召し上げ~  
<https://www.facebook.com/toyota.farmers>

