

「おさかなのソーセージ」× 料理研究家ジョーさん。ギョニソレシピシリーズ 自宅にいながら旅行気分！ギョニソ&身近な食材で再現 夏のビールに合う世界のおつまみレシピ

～「ギョニソグリッシーニ風」「悪魔のカーリーブラスト風」「ギョニソでチョリソ風炒め」公開～

日本水産株式会社(代表取締役 社長執行役員 浜田 晋吾、東京都港区、以下「ニッスイ」)は、海外旅行に行くのが難しい昨今、おうちで海外気分を味わってほしいという思いから、SNSで話題沸騰の料理研究家ジョーさんと協働で、「おさかなのソーセージ」を使用したオリジナルレシピを開発いたしました。今回は、イタリアの「レンチンで作れるカリッカリギョニソグリッシーニ風」、ドイツの「悪魔のカーリーブラスト風」、スペインの「ピリ辛シャキシャキ ギョニソでチョリソ風炒め」レシピを公開いたします。



■ “そのまま”食べるだけは勿体ない！ギョニソを世界のおつまみにアレンジ！

海外旅行に行けない今、海外の料理をおうちで手軽に再現したいという方も多いのではないのでしょうか。そこで今回、料理研究家ジョーさんに「おさかなのソーセージ」と身近な食材を使って、世界のおつまみレシピを考案いただきました。さっと食べられる「おさかなのソーセージ」は、“そのまま”でもおつまみとしてお酒との相性も抜群ですが、少し手間を加えるだけで、おうちで海外気分を味わえる一品に大変身。イタリアの「グリッシーニ風」、ドイツの「カーリーブラスト風」、スペインの「チョリソ風」のおつまみを簡単・手軽に15分以内で再現します。お酒がつつい進んでしまうピリ辛な味付けは、暑い夏におすすめです。

■ 料理研究家ジョーさん。プロフィール

“バズる”企画を得意とする料理研究家。Twitterフォロワー数は28.5万、Instagramは7万。レシピ開発、執筆、調理、盛付、撮影を一人で行い、レシピ動画の撮影・編集も行うマルチな料理家。

Twitter : <https://twitter.com/syokojiro>

Instagram : <https://www.instagram.com/syokojiro1206/>

公式レシピサイト「タベタノ？」 : <http://tabetano.main.jp/>



■ 「おさかなのソーセージ」について

おさかなと植物性素材が主原料のフィッシュソーセージ。1本で約1/2日分のカルシウムがとれる「特定保健用食品(カルシウム)」で、保存料・発色剤を使用しません。卵を使用していないので、卵アレルギーの方も安心です。とめ金のない「エコリップ」と、どこからでも、何度でも開けられる「ラクあけ」で、簡単に開封可能。いつものお料理にプラスしても、そのままでもおいしくお召し上がりいただけます。



【イタリア】新食感！魚肉ソーセージがカリッカリに！？「レンチンで作れるカリッカリギョニソグリッシーニ風」

細長い形状とサクサクとした食感が特徴のイタリア発祥のパン「グリッシーニ」風のアレンジレシピ。柔らかい食感の「おさかなのソーセージ」ですが、電子レンジで加熱すると水分が飛び、カリッカリな新食感になります。一味唐辛子や粗びき黒こしょうのピリ辛風味がワインやビールによく合い、おつまみにおすすめです。



【材料【2人分】】 調理時間 10分

おさかなのソーセージ 2本
マヨネーズ 大さじ1
一味唐辛子 適量
粗びき黒こしょう 適量

【作り方】

1.おさかなのソーセージを縦に4等分にし、600Wのレンジで5分加熱する

* 加熱にムラがある場合は、「おさかなのソーセージ」の場所を入れ替えて追加で1分ずつ加熱してください



2.スプーンなどで全体にマヨネーズを塗り、4本ずつそれぞれに一味唐辛子または、粗びき黒こしょうをたっぷりまぶして完成



【ジョーさん。のおすすめポイント】

おさかなのソーセージを、イタリアのスティック状のパン「グリッシーニ」風にしました。トースターやオーブンがなくても、電子レンジだけでカリカリ食感になる驚きのレシピです。塩気があるので、そのままでも、スパイスをまぶすだけで楽しめます。今回は2種の辛さを楽しむ、黒胡椒と一味唐辛子で召し上がれ。

【ドイツ】カレー粉とケチャップのジャンク風味がやみつきに！「悪魔のカリーブルスト風」

ビールの本場、ドイツの名物「カリーブルスト」風アレンジレシピ。「カリーブルスト」は、香ばしく焼いたフランクフルトソーセージにカレー粉とケチャップをトッピングしたファストフードです。カレー粉とケチャップの濃い味が「おさかなのソーセージ」にマッチして悪魔的なおいしさに。一度食べるとやみつきになり、ビールが進む一品です。



【材料 [2人分]】 調理時間 12分

- おさかなのソーセージ 2本
- 玉ねぎ 1/4玉
- にんにく 1かけ
- オリーブオイル 小さじ2
- カレー粉 小さじ1
- ケチャップ 大さじ3
- マヨネーズ 大さじ1
- カレー粉(仕上げ用) 小さじ1/2
- 一味唐辛子 1振り

【作り方】

1. 玉ねぎ、にんにくをみじん切りにする
「おさかなのソーセージ」は
2~3cm幅に切る



2. フライパンにオリーブオイルを引き、
「おさかなのソーセージ」を中火で
炒め、カリッとしたら取り出す



3. 同じフライパンに1の玉ねぎ、
にんにくを入れて、弱めの中火で
色づくまで炒める



4. カレー粉を加えて焦がさないように
炒め混ぜたら、ケチャップ、
マヨネーズを加えてさらに炒める



5. 水分が飛んだら2を戻し入れて和え、
カレー粉、一味唐辛子を振って完成



【ジョーさん。のおすすめポイント】

ドイツの市場などで売られる、カリーブルストという名物を、おさかなのソーセージで作りました。にんにく、玉ねぎ、ケチャップなどを炒めて作る、ひと手間かけたソースはおさかなのソーセージと絶妙な相性。ソースの材料の水分がとぶまでしっかり炒めるのがコツです。つつい手が伸びてしまうおいしさですよ。

【スペイン】 Chorizo を炒め物で再現！？「ピリ辛シャキシャキ ギョニソで Chorizo 風炒め」

スペイン発祥のソーセージ「Chorizo」風に味付けしたギョニソ炒め。「Chorizo」は、豚肉にパプリカなどの香辛料を加えて腸詰めにしたソーセージです。メキシコで唐辛子を入れた辛い「Chorizo」がポピュラーなものとなり、日本では辛いソーセージのイメージとして知られています。今回は「Chorizo」を炒め物で再現したアレンジレシピを紹介します。



【材料 [2人分]】 調理時間 9分

おさかなのソーセージ 2本
パプリカ(黄) 1/2個
マヨネーズ 大さじ1
一味唐辛子 小さじ1

【作り方】

1.パプリカは1cm幅に、「おさかなのソーセージ」は半分に切る



2.フライパンにマヨネーズを入れて中火で透き通るまで熱する



3.1のパプリカ、「おさかなのソーセージ」を加えて炒める



4.全体が馴染んだら、一味唐辛子を加えてさっと炒め合わせて完成



【ジョーさん。のおすすめポイント】

「おさかなのソーセージ」をゴロゴロとした大きさに切ることで、食べ応えのある仕上がりにしました。たっぷりの一味唐辛子と、パプリカを入れるのがポイント。シャキシャキ食感と辛さを楽しめます。また、炒め油としてマヨネーズを使っています。マヨネーズを熱で溶かして使うことで、コクと深みが増しています。