

料理研究家 浜内千波先生が考案した
新たな「試してビックリ！簡単！感嘆！レシピ」を
白鶴酒造公式 Web サイトに公開

白鶴酒造株式会社は、「白鶴 コクと旨みたっぶりの料理の清酒」のアンバサダーである料理研究家 浜内千波先生による新たなレシピを、2022年2月28日（月）に白鶴酒造公式 Web サイトで公開します。

素材本来のおいしさが引き出される「白鶴 コクと旨みたっぶりの料理の清酒」を使った「試してビックリ！簡単！感嘆！レシピ」で、プロのレシピをお楽しみください。



▼Web サイト

<https://www.hakutsuru.co.jp/enjoy/detail/20210702154915.html>

■浜内千波先生 「コクと旨みたっぶりの料理の清酒」へのコメント

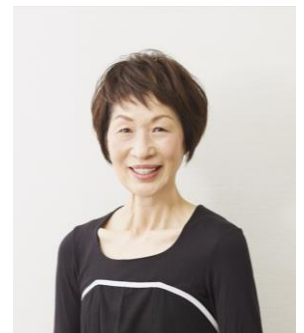
「コクと旨みたっぶりの料理の清酒」だから、料理に使うとおいしさがピタリと決まります。素材本来のおいしさが引き出されることで、自然の豊かな味わいに気づくことができます。和風料理はもちろん、クリームシチューやリゾットなどの洋風料理でも抜群のおいしさに仕上がります。手軽で、後片付けも簡単にできるよう、レシピも工夫しました。

いつもの料理にも、ぜひアレンジ・応用して、驚きと発見を体験してみてください。

〈浜内千波先生 プロフィール〉

料理研究家。栄養士。大学卒業後、証券会社を経て岡松料理研究所へ入所。ファミリークッキングスクールを開校し、料理教室を主宰すると共に、食ビジネス全般において、メーカー、スーパー、コンビニ、デパート等の商品開発、事業所給食のメニュー開発などプロデュースを手掛ける。講演会依頼多数、特に家族の健康をテーマにした講演には定評がある。

NHK「おはよう日本」他 テレビ番組多数出演。雑誌・書籍多数出版。



■自然な旨みとコクのクリームシチュー

素材の旨みとコクを引き出した 自然なおいしさたっぷりのクリームシチュー

「コクと旨みたっぷりの料理の清酒」で蒸し煮することで、火の通りが早くなり、素材の旨みもたっぷり引き出します。洋風料理にはワイン、和風料理には「料理の清酒」と決めつける必要はありません。素材のおいしさを引き出すことを考えると、「料理の清酒」も使う幅がぐんと広がります。



材 料

鶏もも肉	200g (小1枚)
じゃがいも	2個 (皮をむいて200g)
にんじん	2/3本 (100g)
玉ねぎ	1個 (150g)
ブロッコリー	子房4~5個 (50g)
コクと旨みたっぷりの料理の清酒	大さじ4
水	1カップ (200ml)
バター	20g
小麦粉	20g
牛乳	2カップ (400ml)
塩	大さじ1/2強
こしょう	少々

作り方

1. 鶏もも肉を一口大に切る。じゃがいもと玉ねぎは皮をむいて、にんじんは皮ごと一口大に切る。
2. 鶏もも肉に軽く塩こしょう (分量外少々) を振りかけ、熱した鍋に入れ、軽く焼き色をつける。
3. じゃがいも、にんじん、玉ねぎを入れてぎっと炒めたら、「コクと旨みたっぷりの料理の清酒」を加えて蓋をし、2~3分蒸し煮をする。
4. 水を加え、中火でひと煮立ちしたらアクを取り、塩、こしょうを入れて蓋をする。中火弱で10分ほど様子を見ながら火を通す。
5. 別の小鍋を火にかけてバターを溶かし、小麦粉を入れる。ふつふつとするまで軽く炒める。
6. 火を止めて、牛乳を少しずつ加えながら、その都度なめらかに混ぜていく。
7. 中火にかけ、とろみが出たら火を止める。
8. 鶏もも肉、野菜に火が通ったら、⑦で作っておいいたホワイトルーを加え、ひと煮立ちさせる。
9. 最後にブロッコリーを加え、中火弱で2~3分火を通せば出来上がり。

★牛乳と水の量をそれぞれ半量にして、チーズをかけて焼けば、クリームグラタンにアレンジできます。

▼その他のレシピはこちら

<https://www.hakutsuru.co.jp/enjoy/detail/20210702154915.html>

■白鶴 コクと旨みたっぷりの料理の清酒

参考小売価格 500ml 385円 / 900ml 559円 / 1.8L 1,042円 (すべて消費税別)

原材料名 米 (国産)、米こうじ (国産米)、醸造アルコール、糖類/酸味料

アルコール分 13度以上 14度未満

▼ブランドサイト

<https://www.hakutsuru.co.jp/product/cookingsake/cookingsake/>

【一般のお客様からのお問い合わせ先】

白鶴酒造株式会社 お客様相談室

〒658-0041 神戸市東灘区住吉南町4丁目5番5号

TEL: 078-856-7190 (休祝日を除く月~金 9:00~17:00)

白鶴ホームページ: <https://www.hakutsuru.co.jp/customer/>



白鶴酒造株式会社 〒658-0041 神戸市東灘区住吉南町4丁目5番5号

担当 総務人事部 広報室 植田・大岡

TEL: 078-822-8901 FAX: 078-822-1456 e-mail: koho@hakutsuru.co.jp