

ゆめたま食品部 第2回企画会議 料理の鉄人トライアル 記録資料(平成22年12月27日)

ゆめ☆たまご参加メンバーやプロジェクト賛同者さんから提供いただいた食材を使用して、[パンチャ・ピエーナ](#)さんにおいて、“深谷イタリアーノ”にふさわしいメニューを作るべく、試作料理が披露されました♪

深谷市内から集まった食材を、[パンチャ・ピエーナ](#)のシェフが、怒涛の創意で見た目も味もステキな料理に仕上げてくださいました！



左：うどん屋「三男坊」さんの“煮ぼうとう”とのコラボで、『煮ぼライスコロケ』が誕生！

中：“深谷ねぎ”の姿焼きをイロイロなソースやトッピングで楽しむ、新しい食べ方の提案。ハーブ塩やチョコレート、ハニーシナモンなどの意外な組み合わせで食べ比べです。

右：“深谷ねぎ”と味噌＆マヨネーズで作った具入りの『おにぎり』。なんと、ねぎ之進の顔になっています！

[パンチャ・ピエーナ](#)



左：白菜に「ウスキングベーグル」さん提供のベーグルを足して、ペルーの家庭料理ソース“ワンカイナ”で和えたサラダ！シャキシャキの白菜とクルトンのようなベーグルの仲をワンカイナ・ソースが取り持ちます☆

右：「愛鶏園」さん提供の“鳥のミンチ肉”＆“鳥ブイヨン”に“深谷ねぎ”を使用した、鳥肉の煮込み鍋。塩＆コショウシンプルな味付けが食材の旨みを引き出します。さらに、半分くらい食べた後は成分無調整の味の濃いミルクを足して、スープ風に。



左：ゆめ☆たまごコラボ商品の「幻のみそもやし」をピザ生地にのせ、さらに「深谷とうふ工房」さんの“おから”をパラリッと、和風ピザになりました♪

右：「深谷とうふ工房」さん提供の豆乳をミルク代わりにコーヒーへ。さらにシェフが、“ゆめたまご”の絵を描いてくれました。



ゆめ☆たまごコラボ商品の「幻のごまもやし」が“深谷ねぎ”と出会って、パスタが完成☆

ウスキングベーグル

- × [ホームメイドランチ ひまわり](#)
- × [愛鶏園](#)
- × [飯塚商店](#)



・「ホームメイドランチひまわり」さんが調理したお惣菜を「ウスキングベーグル」さんのベーグルが、ナイス・キャッチしてできた『深谷ベーグルサンド』（暫定版）!!

・お惣菜には、「飯塚商店」さんの“もやし”、「愛鶏園」さんの“愛たまご”さらに深谷の野菜も入った「深谷」の名を冠するにふさわしい内容の試作品でした☆