

知っていただきたい!

京のこだわり畜産物生産農場



京のこだわり畜産物生産農場

レシピ集

第2回 レシピコンテスト受賞作品!

レシピ

「京風白味噌ミルク担々麺」



最優秀賞

第2回京のこだわり畜産物
レシピコンテスト

by やままり。



徹底的な衛生管理と地元産飼料の利用や家畜が快適に過ごせる環境づくりなど、「こだわり」の飼い方で健康な家畜を育て、安心して安全な畜産物を生産する農場を

「京のこだわり畜産物生産農場」として京都府が登録しています。

それぞれの農場が、安心して安全な畜産物を皆様にお届けするために取り組んでいる

「こだわりの飼育方法」を、知っていただきたいと始めた登録制度です。

おいしい京都の畜産物の秘密は生産現場に!

知れば京都産畜産物が、更においしくなるに違いありません!



京のこだわり畜産物
生産農場Facebook



京のこだわり畜産物
生産農場登録制度
(京都府ホームページ)

材 料(1人前)

- ・ 京都肉切り落とし(豚肉) 50g
- ・ さらめめこ 1個
- ・ 素麺 80g
- ・ きらび(細切り) 1枚
- ・ 油揚げ(粗みじん切り) 小1/2枚
- ・ 生姜、にんにく(みじん切り) 各小1片
- ・ 白ねぎ(粗みじん切り) 約10cm
- ・ 伏見とうがらし 3本

A 酒、みりん、薄口醤油、西京味噌、

白すりごま 各少々

B 西京味噌、白ねごま、白だし 各大1、

C 酢、ごま油 各少々、

美山片乳 1カブ

作り方

- 1 生姜、にんにく、白ねぎをごま油で炒め、香りが立ったら、牛肉、きくらげ、油揚げを加えて炒め、塩、こしょうを加える。
- 2 肉に火が通ったら、Aを加え全体になじませ、火を止めて粉山椒をふりかける。
- 3 素麺をゆでて冷目でよく洗いきるにあげる。
- 4 たまごは半熟卵にし、とうがらしをグリルで焼く。
- 5 鍋にBを入れて混ぜ、湯(大2〜3)でときのぼし、Cを加える。弱火にかけて混ぜ、煮立ったら、牛乳を加えて味をととのえ、沸騰直前で火をとめる。
- 6 器に3の素麺を入れて、豆苗をのせた上に2のをのせ、5を上からかける。九条ねぎの斜め薄切りを散らし、半分に切った半熟卵と黒ごま、焼いたとうがらしのをのせ、ラー油をところどころかける。



優秀賞
栄賞満点！和の美食賞
第2回京のこだわり畜産物
レシピコンテスト

「京のアスリート飯」

by 植松凌

材 料 (1人前)

- ① 白米、古代米、京都鴨ササミスモーク(10g)、万願寺とうがらし(1/2本)、海苔
- ② 京鴨胸肉(60g)、
A わさびチューブ(5g)、レモ搾汁(5ml)、
オリーブオイル(5ml)
- ③ 京地鶏胸肉(50g)、加茂なす(1/2個)
B ぼんず(10ml)、ごま油(3ml)、三温糖
(2g)、塩(少々)、白ごま(3g)
- ④ たまご(2個)、きざみすき(10g)
- ⑤ 美山チーズ(20g)、黒枝豆(10g)
- ⑥ 美山牛乳(200ml)、きなこ(5g)



優秀賞
食欲全開！スタミナ満点賞
第2回京のこだわり畜産物
レシピコンテスト

「京都内の九条ネギとしぼ貴ナ ロール〜お茶グルソース〜」

by 久戸瀬一枝

材 料 (1人前)

- ・ 京都肉(すき焼き用) 45g
- ・ 美山ヨーグルト 15g
- ・ 米粉、米油 適量
- A 九条ネギ(小口切り) 15g
しぼ貴ナ(粗挽肉) 15g
白みそ 10g
- B すりおろしにんにく(少々)、塩(0.1g)、
きざみすき(0.5g)、粗挽き黒胡椒(0.1g)
- C 緑茶葉(0.5g)、ぬるま湯(小1/4)

作り方

- ① 万願寺とうがらしは縦に切り、種を出して焼き、ササミスモークと一緒に海苔でおむすびに巻く。
- ② 鴨肉に塩胡椒をし皮目を下にして焦げ目が付くまで焼き、裏返して焼いてから、アルミホイルに包んで蒸す。スライスしてAを混ぜたソースをかける。
- ③ 鶏胸肉に酒、塩をふりラップをして電子レンジで加熱し、ほぐす。ナスはフライパンで焼いて一口大に切る。鶏胸肉とナスとBと刻んだみょうがと大葉を混ぜ、ねぎを盛り付ける。
- ④ ボウルに卵を溶きほぐし、水30ml、白だし10mlを混ぜてこす。すぐきを入れて混ぜ、卵焼きにする。
- ⑤ フライパンにチーズを並べ、茹でて薄皮を取った枝豆をのせ焼き、粗挽胡椒をかける。

作り方

- 1 Cの茶葉を指先で細かく砕きぬるま湯を入れる。
- 2 ボウルにAを合わせてしっかり混ぜる。
- 3 まな板にラップを敷く。牛肉を縦に広げ米粉を軽く振り、2を広げてのせ手前から巻いていく。
- 4 ヨーグルトにBと1を混ぜる。
- 5 フライパンに米油を温め、3の牛肉の巻き終わりを下にして、中火でじっくり転がしながら焼く。
- 6 お皿に4のソースを敷いて、食べやすい大きさに切った5を盛り付ける。



優秀賞
サガキ賞！賞状も100円
第2回京のこだわり畜産物
レシピコンテスト

「亀岡牛と赤万願寺の揚げない コロツケ〜ぶぶあられを まどつて〜」

by そばの美ちゃん

材 料 (小さめ10個分)

- ・ 亀岡牛 (ロース薄切り切り落とし) 100g
- ・ 赤万願寺とうがらし 60g
- ・ 玉ねぎ 60g
- ・ じゃがいも 300g
- ・ サラダ油 小1
- ・ 醤油 大1
- ・ 砂糖 大1
- ・ ぶぶあられ、美山ゴーダチーズ、美山牛乳



優秀賞
食欲全開！スタミナ満点賞
第2回京のこだわり畜産物
レシピコンテスト

「これぞ、都風ガパオ！」

by 奥田陽葵、甲斐朋恵、原田柊

材 料 (1人前)

- ・ 亀岡牛ミンチ 100g
- ・ 農芸たまご 1個
- ・ ごはん 150g
- ・ 玉ねぎ 1/4個
- ・ ピーマン、パプリカ 3個
- ・ 万願寺とうがらし 1本
- ・ とろろチーズ 1枚
- A 砂糖(少々)、ナンプラー醤油(各小1)、
オスターソース(大1/2)
- B 西京味噌(大3)、塩(2つまみ)、
砂糖(小1)

作り方

- 1 じゃがいもは皮をむいてレンジで柔らかくし、つぶす。
- 2 玉ねぎと赤万願寺とうがらしは粗めのみじん切りにする。亀岡牛は一口大に切る。
- 3 フライパンにサラダ油を入れ、玉ねぎが透明になるまで炒め、亀岡牛を加えてさっと炒め、醤油、砂糖を加えて味を絡める。火を止めてから赤万願寺とうがらしを加え余熱で火を通す。
- 4 じゃがいもに3を加え混ぜ、10個に丸める。
- 5 丸めたコロツケを美山牛乳にくぐらせ、ぶぶあられとすりおろした美山ゴーダチーズを混ぜた衣をまぶす。

作り方

- 1 玉ねぎ・にんにくはみじん切り、ピーマン・パプリカ・万願寺とうがらしは肉詰め風にするため、半分に切る。
- 2 フライパンにサラダ油を入れ、にんにくを中火で熱し、香りが立ったらひき肉を加えて炒め、色が変わってきたらAを加える。ピーマン・パプリカ・万願寺とうがらしも焼き目が付くまで火を通す。
- 3 器にご飯を盛り上に目玉焼きをのせる。
- 4 炒めた具材をピーマン・パプリカ・万願寺とうがらしの中に入れ、Bをよく混ぜたら、具材の上のせて、更にその上にチーズものせ炙って西京焼きにしたら完成。