



HOW TO COOK

1. 鶏もも肉は一口大に鶏むね肉はミンチにし、玉ねぎはみじん切りにし炒める
2. 1にリンゴをすりおろしたものとワインを入れ煮込む（鶏肉が軟らかくなる程度）
3. 水を入れカレー粉を入れとろみがつくまで煮込む。
4. レンコン、ジャガイモは 0.5cm の輪切りにし素焼きする
5. 目玉焼きを 4ヶ作る
6. 白ご飯、カレーをよそい、目玉焼き、野菜を添える

tasting



「ジャガイモを煮込まずにソテーするというインパクト！野菜の食感がしっかり楽しめます」（森坂）



「神明鶏の軟らかさにびっくりしました。目玉焼きは半熟にしてもおいしそう！」（森木）



「素材そのままの味を楽しめます。オーソドックスなカレーですが、野菜をのせることで特徴的に」（谷川）



「口の中でほろっととろける鶏肉がおいしい。今度、子どもと一緒に作ってみたいですね」（江種）

もも肉とむね肉ミンチ、2種の部位を使ったチキンカレー。素材の味と食感を生かすため、大和レンコンとジャガイモは素焼きしてトッピング。隠し味に世羅の赤ワインを入れることでマイルドに。



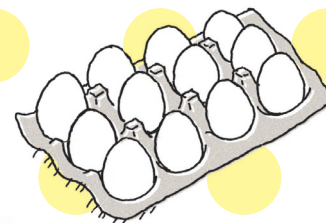
Recipe

（4人前）

鶏もも肉	1 枚
鶏むね肉（ミンチ）	1/2 枚
玉ねぎ	1 ケ
リンゴ	1/2 ケ
赤ワイン	200cc
水	600cc
カレー粉（2種類）	70g
	97g
レンコン	150g
ジャガイモ	3 ケ
たまご	4 ケ
白ご飯	4 人分

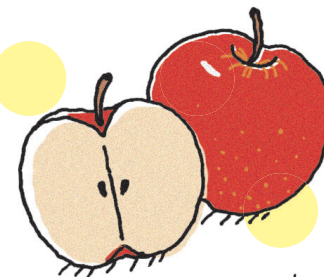
レンコンがシャキッ、鶏肉がほろり

神明鶏とレンコンのチキンカレー



世羅産たまご

空気のおいしい世羅高原でとれた新鮮な卵。黄身が濃厚でしっかりした味わい



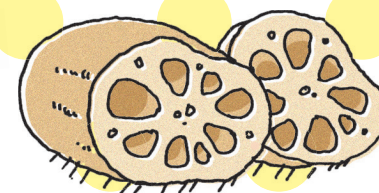
三原、世羅産リンゴ

果実の森公園（三原）や世羅向井農園、梶川りんご園（世羅）など農園でも買える

Food Stuff

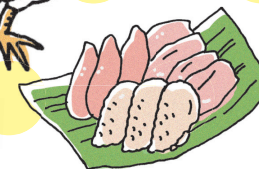
大和レンコン

豊富な水&寒暖差のある気候で育った三原市大和町の特産品。切り口がみずみずしい



三原発のブランド鶏肉。香りが高く、程よい弾力とコク、うま味が楽しめる

神明鶏



せらワイナリーのワイン



世羅産のブドウから造られたワイン。カレーには程やかな酸味の赤ワインがよく合う

ココで買える

三原、世羅産リンゴ / 果実の森公園 (0847-34-0005)、夢高原市場 (0847-25-4304) ほか 大和レンコン (季節によって購入可) / 道の駅よかんす白竜 産直市場 (0847-35-3022)、やっさふれあい市場三原店 (0848-63-3446) ほか せらワイナリーのワイン / せらワイナリー (0847-25-4300) ほか 世羅産たまご / 夢高原市場 (0847-25-4304) ほか 神明鶏 / 鳥徳本店 (0848-62-4272)、道の駅みはら神明の里 (0848-63-8585) ほか