

NO.1 「大鳥居モチモチお好み焼き」



●アレンジポイント●
生地には味噌を加えるところを、ソースの隠し味に赤味噌を加えました。フライドオニオンの代わりに天かす、ベーコンの代わりに豚バラ肉を使っています。
海苔のワラジモチーフは中村公園の大鳥居に変えてみました。

(元レシピ：ふわふわホカホカ！尾張ぞうり焼き)

NO.2 「レンコンサイミートローフ」



●アレンジポイント●
ハンバーグの種にゴボウと人参を加え、型に入れて、オーブンで焼きました。
ソースは中村区のヒカリソース（ウスターソース）とトマトケチャップを合わせて作りました。

(元レシピ：レンコンハンバーグのトマトソース)

NO.3 「しいたけのえびとれんこん詰めレンジ蒸し」



●アレンジポイント●

えびのすり身にれんこんを混ぜ、揚げずにレンジでチンして、かんたんヘルシーに仕上げました。

(元レシピ：えびのすり身はさみ揚げ)

NO.4 「中村 黒酢あん Rainbowピラフ」



●アレンジポイント●

ドリアをピラフにし、ホワイトソースを黒酢あんに代えました。

色鮮やかな野菜やアボカドとレンコン、むきエビを黒酢あんで合わせることで、とても相性の良い一品になりました。

また、エビフライの代わりに手羽先で、尾張らしさを引き出しました。

(元レシピ：中村虹ドリア)

NO.5 「レンコンのきのこたっぷりハーブミートローフ」



●アレンジポイント●
合挽肉を使い、きのこをたっぷり入れてヘルシーで秋らしい一品にしました。
ローズマリーでお肉の臭みを取り、ゆで卵も加えて彩り良く栄養も取れるようにしました。

(元レシピ：レンコン挟みハーブミートローフ)

NO.6 「シャキシャキレンコン入りお好み焼き」



●アレンジポイント●
長いものをレンコンおろしに代えてレンコンのうす切りをのせる事でシャキシャキ感を出しました。
彩りでパプリカと玉子をのせています。
マヨネーズ、ケチャップをお好みの量かけて食べます。

(元レシピ：ふわふわホカホカ！尾張ぞうり焼き)

NO.7 「レンコン小判」 アジアン風」



●アレンジポイント●
ひき肉の油っぽさを無くし、
柔らかいロース肉を使用しま
した。
パイナップルの酸味と甘味が
食欲をそそります。
ビタミンB、たんぱく質に加
えて食物繊維もとれ、美容と
健康によいと思います。

(元レシピ：レンコンハンバーグのトマトソース)

NO.8 「根菜のお好み焼き」



●アレンジポイント●
ウインナーはピリ辛ウインナーに代え、薄力粉をレンコンのすりおろしに代え、ちょっとピリッとするお好み焼き風にしました。

(元レシピ：シャキッ・カリッ・モチッと根菜チヂミ)

NO.9 「レンコンのはさみ揚げ 酢豚風」



●アレンジポイント●
子どもでも食べやすいように
レンコンの厚さを7mmくら
いに薄くして、味もケチャッ
プを使って甘めにしました。

(元レシピ：レンコンのから揚げかす酢炒め)

NO.10 「シャキッ・カリッ・モチッと大葉んぶるまい根菜チヂミ」



●アレンジポイント●

レンコンを混ぜ入れずに上にのせて穴をきれいに焼き、レンコンの見通しの良さをアピール！シャッキリ感が楽しめます。

愛知の日本一の産物である大葉をたっぷり、チーズもたっぷり入れてモチッと感を大葉んぶるまい（大盤振る舞い）。秀吉の朝鮮出兵の折に持ち込まれたとの説もある唐辛子をちりばめ華やかにしました。

（元レシピ：シャキッ・カリッ・モチッと根菜チヂミ）

NO.1 1 「赤味噌ゴボウバーグ コンコン（根菜類）サラダ添え」



●アレンジポイント●

健康・美容の為に毎日摂取したい根菜類を使った赤味噌ゴボウバーグを、秀吉をイメージしたひょうたん型に盛り付けました。

さらに、根菜類の「コンコンサラダ」を付け合わせ、お好みに合わせて赤紫蘇のジュレを添えてさっぱりいただけるようにしました。

(元レシピ：赤味噌ゴボウバーグ)

NO.1 2 「秀吉さんびっくり『ひさご（ひょうたん）おにぎり』」



●アレンジポイント●
おにぎりを巻き寿司風にして
ひさご（ひょうたん）形に整
えました。
具材は、炒めず煮浸しで味を
つけています。
白ご飯は、混ぜご飯に変更し
ました。

（元レシピ：秀吉さんびっくり「ひょうたんおにぎり」）