



伝統工芸品と食との連携プロモーション
おいしい料理をもっとおいしく！

料理実演《レシピ》

若鶴酒造令和蔵
竈flamme炭三郎 料理長
浜向 芳浩 さん



とやまグルメ・
フードフェス2026
特設サイト

とやまグルメ・フードフェスで紹介した料理レシピは
すべて特設サイトからご覧になれます。

材料 5人前

- ①

和牛すね肉

玉ねぎ

ニンニク

ブロッコリー

まこもだけ

420g

100g (薄切りしておく)

1/2かけ (刻んでおく)

5切れ (子房にして下ゆでしておく)

1本 (薄くスライスし油で揚げチップスを作っておく)

①タイム、ロリエ、セロリ、玉ねぎなどあるものを適量、煮込むときに使用、無ければいらない

- ②

甘口シェリー酒

100cc

無ければ赤ワインなどで代用
- ③

すね肉でとったブイヨン

350cc

(味にコクがなければ固形ブイヨンでコクを足す)
- ④

35%生クリーム

50cc

(1人分10cc程度。軽くトロミが出るまで温める)

作り方

A ①を沸いたお湯でさっとゆでこぼし、そのすね肉を水700ccで2時間ほど柔らかく煮込む。あれば①を投入し、肉を取り出した残りの水分をブイヨンとする。

※ ゆでこぼし：食材を鍋に入れて加熱し、沸騰したらそのお湯をザルなどに捨ててゆで汁を取り除く下処理のこと。

B スライスした玉ねぎ、刻んだニンニクを煮込みのできる大きな鍋に入れ、少量の油できつね色になるまで炒める。②と③を入れ、半量程度まで弱火でコトコト煮込む。柔らかくなった肉を取り出し粗熱を取り、好みの大きさにカットする。カットした肉を再び鍋に入れ、軽く煮込み、塩コショウで味付けする。

C 深みのある器にBを盛りつける。下ゆでしたブロッコリー、揚げたまこもだけ、温めた生クリームを添えて完成。

<試食で使用する器>



ミスアイアン鉄小鉢（シルバー）



ミスアイアン鉄小鉢（ブラック）

伝統工芸高岡銅器振興協同組合
株式会社 秀正堂（高岡市本郷1丁目3-1）