

榎谷シェフに
教えてもらう!

★ URBAN DOCK LaLaport TOYOSU ★

アレンジレシピで お正月のおうちパーティーを 楽しもう!



人気シェフ 榎谷 周一郎さんに、
『アーバンドック ららぽーと豊洲』で購入できる商品を使った、
簡単で美味しいアレンジレシピをご紹介します!
おうちで実際に作ってお正月を楽しもう!

榎谷 周一郎
Shuichiro Masuya

オステリアルッカ東4丁目 オーナーシェフ
●1973年1月10日生まれ ●1987年、15歳で料理界に入る
●1988年、25歳で代官山にイタリアンレストラン「オステリアルッカ」をオープン
●2010年、人気芸人コンビ「北原」の虹川美穂子さんと結婚
●2019年、10月渋谷区東4丁目に「東4丁目Bangohan」をオープン
●2021年、3月「オステリアルッカ」と「東4丁目Bangohan」を統合し「オステリアルッカ東4丁目」をオープンさせる

◆◆ 使用するアレンジ食材 ◆◆



鶏むね肉の
塩麹唐あげ

100gあたり
278円(税込)

指定ブランドの塩麹ダレに漬込むことで、鶏むね肉でも柔らかい食感に仕上がっています。※19時以降、完売している場合がございます。

こちらで購入できます!

Aoki (ららぽーと豊洲2) 1F
フードストアあおき

Arrangement
Recipe
1

鶏むね肉の塩麹唐あげのカポナータ仕立て【所要時間】10分



イタリアの甘酸っぱい煮込み料理
「カポナータ(caponata)」を、
お正月料理に合うように、
白だしで和風テイストにアレンジ!

材料(1人前)

鶏むね肉の塩麹唐あげ…1パック、玉ねぎ…2分の1個、ナス…
1本、赤パプリカ…4分の1、塩…少々、ニンニク…1かけ、タイム
…1本、オリーブ油…大さじ2、ローリエ…1枚、酒…大2さじ、
白だし…大さじ2分の1

作り方

- 1 玉ねぎ2分の1個を1センチ角にカットする。
ナス、赤パプリカも同様にカットし、塩少々する。
- 2 ニンニクをスライスし、タイムを半分にカットする。
- 3 フライパンに、オリーブ油、ニンニク、カットした野菜を
入れ、中火で炒める。少し炒まったらタイム、鶏むね肉の
塩麹唐あげ、ローリエを入れる。
- 4 全体に炒まってきたら、酒、白だしを入れ絡める。
お皿に盛り付け完成。



Arrangement
Recipe
2

鶏むね肉の塩麹唐あげジャガイモロースト添え【所要時間】15分

ジャガイモは揚げ焼きで
カリカリに仕上げると
より美味しくなる!



材料(1人前)

鶏むね肉の塩麹唐あげ…1パック、ジャガイモ…1個、ニンニク
…1かけ、オリーブ油…大さじ2、ローズマリー…1本、鷹の爪
…1本、レモン…4分の1個



作り方

- 1 ジャガイモを8カットし、600Wで5~7分程度、電子レン
ジにかける。
- 2 ニンニクをスライスする。フライパンにオリーブ油、ニン
ニクを入れ、中火でニンニクの香りが出るまで少し火を
入れる。そこにローズマリー、鷹の爪1本(種とってある
物)を入れる。
- 3 電子レンジにかけたジャガイモ、鶏むね肉の塩麹唐あげ
も入れ炒める。(ジャガイモは少しカリカリになるように)
- 4 ④お皿に盛り付け、レモンを添えて完成。



◆◆ 使用するアレンジ食材 ◆◆



モンティ
バジルペースト

480円(税込)

イタリア産バジルのみを使用し
たフレッシュ感の強いバジル
ペースト。

こちらで購入できます!

KALDI (ららぽーと豊洲1) 1F/サウスポート
カルディコーヒーファーム

Arrangement
Recipe
3

バジルとエビのスパゲッティ【所要時間】10分



バジルの香りがギュッと効いた
ペーストを使って簡単に
本格的なスパゲッティに!

材料(1人前)

パスタ…80g、ニンニク…1かけ、鷹の爪…1本、オリーブ油…大さじ1、
岩塩…10g(バスタゆで用)、水…1リットル(バスタゆで用)、冷凍むき
海老…6尾、白ワイン…大さじ1、水…90cc、モンティ バジルペースト
…大さじ2分の1(+飾り用小さじ1)、イタリアンパセリ(飾り用)

作り方

- 1 ニンニク、鷹の爪(種取る)をスライスする。
- 2 冷凍むき海老は、流水で戻す。
- 3 フライパンに、オリーブ油大さじ1、ニンニク、鷹の爪を入
れ、香りが出るまで火入れする。
- 4 パスタを茹でる用の湯を沸かし、岩塩を入れる。(水1リット
ルにつき10g)
- 5 ③にむき海老も入れ炒める。炒まったら、白ワイン大さじ1
と水90ccを入れ少し煮詰める。
- 6 ⑤にモンティ バジルペースト大さじ2分の1を入れ混ぜる。
茹で上がったパスタを入れ、ソースにからめ皿に盛り付ける。
最後に、飾り用バジルペースト小さじ1と、イタリアンパセリ
を飾り、完成。

