

OKUYAMA food design 開発・監修

神栖ナポリタン



生産量日本一を誇る、神栖市のピーマンを使用したナポリタン。フレッシュで苦くない、栄養満点のピーマンを、老若男女みんな大好きナポリタンで。

「ピーマンを子供も大人も好きな味でおいしく食べる」をテーマに開発した商品です。

〈神栖市 地産材料の特徴〉

神栖市産ピーマン・・・日本一の生産量を誇るピーマン。砂地に近い土壌、温かい気候で育ったピーマンは、ビタミンA やレモンの二倍のビタミンC が含まれ、さらにビタミンB1、B2、D、P、鉄やカルシウムなどのミネラルも豊富で栄養満点です。

〈味のこだわり〉

今回のレシピのナポリタンは、栄養たっぷりだけでなく、新鮮なピーマンの味と昔懐かしいナポリタンの味の融合を目指しました。

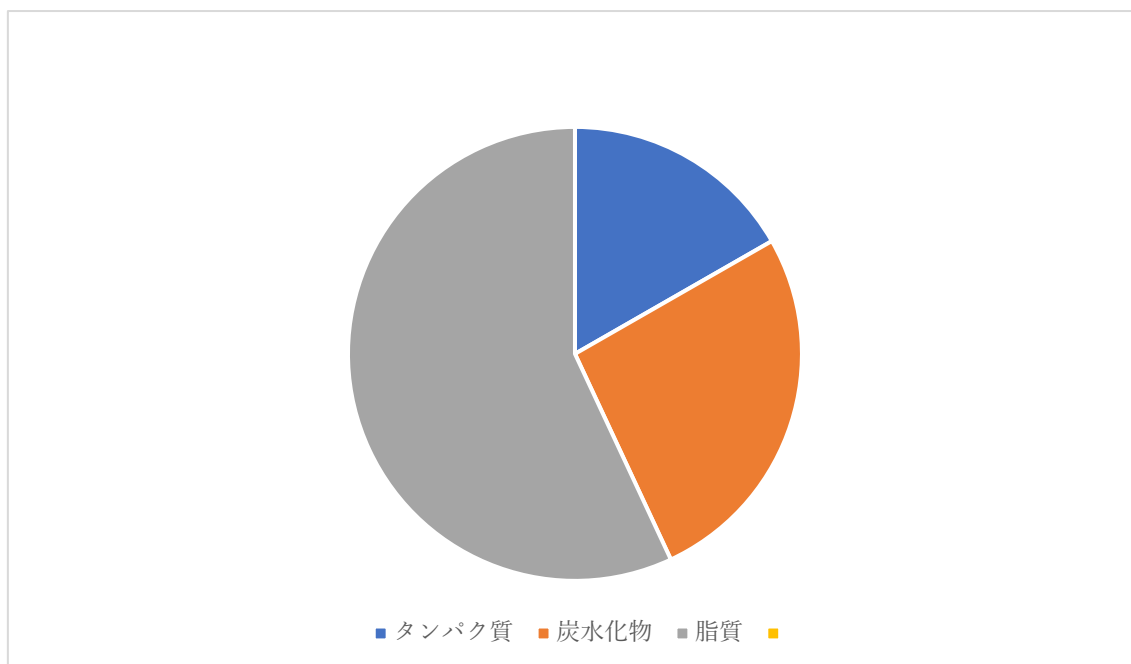
さらに、今回のレシピ作成にはキッチンカーなどで調理することが前提としてあります。単調になりがちな定番の味に、バターとチーズの乳製品を入れることによってコクを出しています。

神栖ナポリタンの栄養成分（1皿分 およそ 350g で計算）

一食あたりの目安：成人女性/体重 51kg/必要栄養量暫定値算出の基準カロリー-1800kcal/日



カロリー表示



作り方

材料 (1人分)

- a 神栖ピーマン(輪切り)
 - a 玉ねぎ(厚めのスライス)
 - a ソーセージ(1口サイズ)
 - b オリーブオイル
 - b にんにく(みじん切り)
 - c ウスターソース
 - c ケチャップ
 - c チキンコンソメ
 - d 有塩バター
 - e ミックスチーズ
- 粉チーズ(TOP お好みで)
パスタ(スパゲッティ)

- ① bを中火にかけ、にんにくが色づいたらa(ソーセージ→ピーマン・玉ねぎの順)を炒める。玉ねぎとピーマンはさっと炒め、シャキシャキした食感を残す。
- ② cをハンドミキサーでよく混ぜておき、①に加えて温める。
- ③ ②が温まったら、パスタの茹で汁を入れ乳化させる。
- ④ ゆであがったパスタを入れ、dを加え、火をかけながら和える。
- ⑤ dが溶け全体に混ざったら、最後にeを加え、eが溶けるまで温める。
麺は少し炒め気味にし、昔ながらのナポリタン風に。
- ⑥ トッピングで粉チーズをお好みでかける。

レシピ作成

OKUYAMA food design

TEL:090-6457-3134