



有名シェフ監修！ 常陸乃国しらすレシピ

Hitachi no Kuni Shirasu Recipe

— レシピを教えてくれたシェフ —



JINBO MINAMIAOYAMA オーナーシェフ

神保佳永

Yoshinaga Jinbo

1977年茨城県生まれ。いばらき食のアンバサダー。
エコール辻東京卒業。都内フランス料理店に勤務後、
1999年に渡仏・渡伊。各地方のミシュラン星付きレ
ストランで約2年間のヨーロッパ修行。

帰国後、ホテル総料理長等を歴任後、HATAKE
AOYAMAをオープン。2022年4月オーナーシェフとし
て【JIMBO MINAMI AOYAMA】をオープンさせた。

レストランガイド「ゴ・エ・ミヨ」には23年、24年に連
続掲載「ミシュランガイド東京」でも24年、25年と
セレクトドレストランに輝くなど注目を集めている。

常陸乃国しらすの バター醤油スパゲッティ

- 【材料(2人分)】
- ・常陸乃国しらす …………… 100g
 - ・パスタ …………… 140g
 - ・緑野菜(菜の花) ……………80g
 - ・ニンニク …………… 1片
 - ・バター …………… 40g
 - ・醤油 …………… 大さじ 2/1杯
 - ・塩 …………… 適量
 - ・オリーブオイル …………… 大さじ 1杯
 - ・万能ねぎ …………… 少々

作り方

Recipe

- ① フライパンにニンニクを入れ、オリーブオイルと共に弱火で炒めます。
鍋にたっぷりお湯を張り、うっすら塩を効かせてパスタと刻んだ菜の花を一緒に茹でます。
- ③ ①のフライパンにバターを溶かし入れてから、分量の半分のしらすを加え、②の茹であがったパスタと菜の花を絡めます。
- ④ 仕上げに醤油を加え混ぜ合わせ、味を整えて器に盛ります。
- ⑤ 残りのしらすをたっぷりとパスタに乗せて、仕上げに万能ねぎをかけて完成。