



素材を活かすワンポイントレッスン!!



材料(2人分)

大和肉鶏(もも)……………1枚 生しいたけ……………2枚
 トマト……………1個 とろけるスライスチーズ……………2枚
 玉ねぎ……………1/2個 油、塩、こしょう……………少々

鶏肉とトマトのチーズホイル焼き(2人分)

調理法

- ①肉鶏(もも)の両面に塩こしょうをふる。
- ②トマトは1cmの輪切りにして、タネを出す。しいたけは半分に玉ねぎも1cmの輪切りにし両面はフライパンで焦げ目をつけておく。
- ③アルミホイルにモモ、トマト、玉ねぎ、チーズ、しいたけをのせ、きちんと包んでオーブンで8~10分くらい焼いてできあがり。

メモ さっぱりしていて食べやすい。ホイルを開けるときの楽しみなお料理です。

PR 簡単に作れておいしくて、目でも遊べるおかずです。

奈良まほろば市が開催

県内の食と物産を集めた「奈良まほろば市」が県立橿原公苑で開かれ、県内産農林水産物や畜産物及び加工品などが展示・即売されました。食とみのリエリアには、奈良特産品振興協会はもちろん、約70団体が出店しました。下北山村と上北山村の漁業協同組合はアマゴの塩焼きを提供、香ばしいにおいが買い物客を引きつけました。

また、お楽しみイベントの「集まれ!県内ゆるキャラ集合!!」では、ここにこだいちゃんも出場。せんとくんやまんとくんに交じってしっかりPRしてきました。



アンテナ通信をご覧の皆様へ

いつもアンテナ通信をご愛読いただきましてありがとうございます。誠に勝手ながらアンテナ通信の発行は今回をもちまして終了とさせていただきます。今後は奈良特産品振興協会ホームページにて新しい情報をどんどん発信させていただきますので、これからもどうぞよろしくお願い致します。

【奈良特産品振興協会】<http://www.nara-tokusan.com/>



特産品
アンテナショップ
 奈良市今辻子町45-1
 (三条通り・JR奈良駅より徒歩約5分)
☎0742-24-4657

営業時間
 4月☉11月
 10:00~19:00
 12月☉3月
 10:00~18:00

畜産ならショップ
 葛城市新庄町山田123-2
☎0745-69-5300

営業時間
 10:00~18:00
 (火曜定休)