

レシピ公開「チキンライス」

昔も今も「チキンライス」が好きな人は多いのではないのでしょうか。

ジンゾウ先生の北条米でつくる「チキンライス」のレシピを公開しました。

レシピ公開「鶏塩焼きうどん」

シンプルな塩味の焼うどん「鶏塩焼きうどん」のレシピを公開しました。

鶏肉と長ネギにしっかりしょうがと塩で味付けした簡単なレシピです。
麺の固さはお好みで調整して下さい。

レシピ公開「かぼちゃの炊き込みご飯」

かぼちゃの美味しい季節です。でんぷん米1/15でつくる「かぼちゃの炊き込みご飯」のレシピを公開しました。

炊飯器に材料を入れて簡単につくれます。かぼちゃもホクホクです。

レシピ公開「とん平焼き」

ジンゾウ先生のでんぷんパンケーキで作る「とん平焼き」のレシピを公開しました。
キャベツと豚バラで、子どもも大人も大好きな、ちょっと懐かしい味です。おやつ

に、間食にいかがですか。

レシピ改訂しました「さつま芋スコーン」

でんぷんホットケーキミックスで作る「さつま芋スコーン」のレシピを改訂いたしました。

季節のさつま芋を練り込んだサクサクしたスコーンです。

レシピ改訂しました「ブルーベリータルト」

でんぷん薄力粉で作る「ブルーベリータルト」のレシピを改訂いたしました。

混ぜて焼くだけの簡単レシピです。ティータイムにいかがでしょうか。

レシピ公開「いただき」

鳥取県の郷土料理「いただき」のレシピを公開しました。

油揚げの中にでんぷん米と野菜を混ぜて入れ、甘辛に炊き上げるレシピです。あらかじめ水に漬けておくことで失敗なくおいしいご飯ができあがります。

レシピ公開「キノコたっぷりカレーうどん」

でんぷん楽らくうどんで作る「キノコたっぷりカレーうどん」のレシピを公開しました。

スパイスのきいたカレーともちもちの麺は食べやすく、夏のつかれた身体にもピッタリです。

レシピ公開「きなこもちもち」

ジンゾウ先生のパンケーキの粉で作る「きなこもちもち」のレシピを公開しました。

混ぜて焼くだけですので、とても簡単。小腹が空いたときに、間食やエネルギー補給におすすめです。きなこの大豆はバランスの良い良質の蛋白質です

レシピ公開「簡単！きのこの混ぜご飯」

ルネリッソと混ぜごはんのもとを使って「簡単！きのこの混ぜご飯」のレシピを公開しました。

牛肉 ごぼう・えのきを甘辛く炊いた混ぜごはんのもとがあれば、手軽に具たくさん混ぜご飯が作れます。

牛肉は良質の動物性たんぱく質です。鉄分やミネラルだけでなく抗AGE[®]の栄養素も含まれています。地元 小田原では知らない人はいない老舗「田中屋本店」と、食事制限のある方でも安心してお召し上がりいただける混ぜごはんのもとを作りました。