

アレンジ石狩鍋スープ『石狩シャケナベイバー』を使ったアレンジレシピ⑦

☆鮭のちゃんちゃん焼き☆ (紙包み焼き)



＜材料（1人前）＞

・鍋スープ（原液）	15g	砂糖	2g
・鮭の切り身	50g	無塩バター	3g
・キャベツ	40g		
・玉ねぎ	30g		
・えのき	10g		
・しめじ	10g		
・アスパラ	10g		

＜作り方＞

- ①キャベツを3cm角にカットし、アスパラも3cmに、玉ねぎも同じサイズにカットします。
- ②えのき、しめじは軸を取り、手でばらします。
- ③鍋スープと砂糖を混ぜ合わせます。
- ④クッキングシートを40cm×30cmに切り、そこにカットした野菜、鮭、③のたれ、バターの順に置いたら、それをキャンディー包みにし、電子レンジ（500W）で5分加熱して完成です。

＜調理のポイント＞

キャンディー包みにする際はしっかり両橋をきつくねじることで、蒸気が漏れず中の具材をしっかり加熱できます。

＜備考＞

野菜はお好みのもので大丈夫です

◆アレンジ石狩鍋スープ『石狩シャケナベイバー』は以下のサイトからお買い求め頂けます！



↑ 商品写真



↑ 調理写真



↑ BASE



↑ minne

【BASE】 <https://shcpishikari.base.shop/>

【minne】 <https://minne.com/items/38664997>

石狩
シェアハピ
シティ計画

一般社団法人石狩シェアハピシティ計画
Mail: info@ishikarishc.com



【レシピ開発協力】
北海道三笠高校調理部

◆本レシピは「北海道遺産 WAON 助成金」のご支援により開発いたしました。