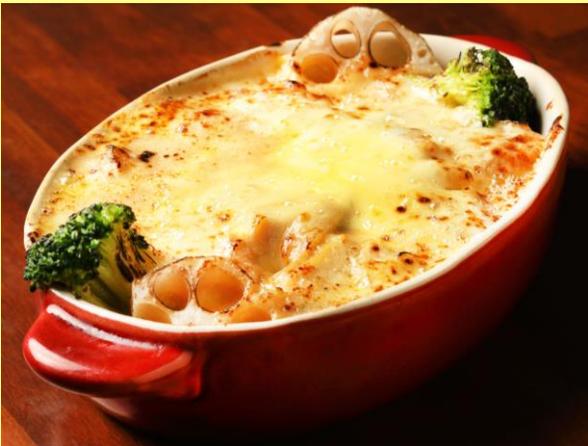


# エントリーNo1 スープカレーと雑穀カフェSHO-AN 1

やさしい味わいにほっこり癒される

## A. クリームチキンドリア



### 🍏 材料 (2人前)

- ・ごはん(彩のかがやき)……200g
- ・鶏もも肉……100g
- ・玉ねぎ……1/2個
- ・ブロッコリー……1/4株(飾り付け用)
- ・レンコン……1枚(飾り付け用)
- ・小麦粉……大さじ2
- ・牛乳……200ml
- ・チキンスープの素……小さじ1/2
- ・バター……20g
- ・ピザ用チーズ……適量
- ・塩……少々
- ・こしょう……少々

### 🔪 作り方

- 準備：鶏もも肉は一口大に、玉ねぎは薄切りにする。  
ブロッコリーは小房に切り分け、軽く塩ゆでしておく。  
レンコンは皮をむき、幅1~2mmの半月切りにして軽く水にさらし、水気を切る。ごはん(彩のかがやき)は炊いておく。
1. 熱したフライパンにバターをひき、鶏もも肉・ブロッコリー・玉ねぎ・レンコンを中火で炒める。
  2. 火が通ったら、牛乳・チキンスープの素・小麦粉・塩・こしょうを加え、とろみがでるまで弱火で炒める。
  3. 耐熱容器にごはんを盛り、2をかけて広げる。さらにその上にピザ用チーズをのせる。250℃に予熱したオーブンで15分程度加熱。焼き色がついたら完成。

### 🔍 Point

さっぱりとした食べ口の「彩のかがやき」と特製ソースは相性抜群。やさしい味わいに子どもペロリといけちゃいます！  
お使いのオーブン機種によって焼き加減が異なりますので、様子を見ながら調整してください。



調理時間  
**25**分

チリソースの甘みが際立つ簡単アジアン

## B. SHO-AN風シンガポールライス



### 🍏 材料 (1人前)

- ・ごはん(彩のきずな)……200g
- ・鶏もも肉……1枚
- ・[a]しょうゆ……大さじ4
- ・[a]みりん……大さじ3
- ・[a]砂糖……大さじ1
- ・[a]しょうが……少々
- ・[a]にんにく……少々
- ・[b]胡麻油……少々
- ・[b]レモン汁……少々
- ・[b]しょうが……少々
- ・[b]にんにく……少々
- ・[b]スイートチリソース……適量

### 🔪 作り方

- 準備：ごはん(彩のきずな)は固めに炊く。
1. ナイロン袋に[a]、そして鶏もも肉を入れて味が染み込むように揉む。
  2. 熱したフライパンにサラダ油を引き、鶏もも肉を皮目から3~4分焼き、裏返してもう片面を焼く。
  3. お皿に盛りつけたごはんの上にカットした鶏もも肉をのせ、その上に[b]を混ぜたソースをかけて出来上がり。

### 🔍 Point

お米の食感をいかにするために、お水を少なめに炊くのがポイントです。  
野菜と一緒にワンプレートで盛り付けると、カフェメニューのようになりますよ。



調理時間  
**10**分

### 📍 スープカレーと雑穀カフェSHO-AN 1

北海道出身のご主人が腕を振るう、野菜たっぷり栄養たっぷりのスープカレーが人気のお店。その味を求めて遠方から訪れるファンもたくさんいます。

電話：048-446-7799

住所：川口市幸町3丁目8-7  
クレセント幸町102号

営業：平日 11:30~15:00、17:00~20:00  
土曜 11:30~20:00  
日・祝 11:30~16:00

休み：木曜 **新型コロナウイルスの影響により、営業時間が変更となっている場合があります。詳しくは店舗にお問合せください。**

HP：https://sho-an.info/

### 🗣️ お店からひと言



今回はSHO-ANの人気メニューを家庭でも楽しめるように作ってみました！身近な材料で作れるのでぜひチャレンジしてみてください。

