

田布施農工高等学校の生徒様が考案した商品を販売

株式会社丸久（防府市/代表取締役社長 田中 康男）と山口県立田布施農工高等学校の食品科学科の生徒様が考案した商品を5月27日（木）に丸久田布施店にて1日限定で販売致しました。



【販売商品について】

日時：2021年5月27日（木）

場所：丸久田布施店（山口県熊毛郡田布施町大字下田布施 707 番地）

参加者：山口県立田布施農工高等学校 食品科学科生徒様 20名（5名ずつの班に分かれて売場見学）

柳井市の市民団体「夢・すこやか☆老いも若きも子ども食堂」の代表岡山幸子代様が生徒様に台湾パイナップルを寄贈され、台湾パイナップルを使ったメニューの考案をお願いされました。3年生の河村凜さん、米中志音さん、横山美海さんの3名が7品のメニューを考案し、そのうち「南国チャーハン」「がつつき鶏パイン」の2品を丸久田布施店の惣菜部門で販売することとなりました。

【南国チャーハン】



<材料>

ご飯・・・2杯分、卵・・・1個、油・・・大さじ1、塩胡椒・・・適量

A. ベーコン・・・2枚、ニンニク・・・適量、

エビ・台湾パイ（角切り）・・・各大さじ2

B. 顆粒鶏ガラ・・・小さじ2、三つ葉・・・適量、醤油・・・大さじ1

<作り方>

1. フライパンに油をひき、Aを炒め、塩胡椒をふる。

2. ご飯と卵を混ぜ合わせ1に加えて炒める。

3. Bを加え、醤油を回し入れ軽く炒める。

【がつつき鶏パイ】



<材料（2本分）>

鶏肉・・・6切、パイナップル・・・4切、塩こしょう・・・少々

ごま油・・・適量、（タレ）醤油・・・大さじ1

<作り方>

1. 鶏肉に塩こしょうをし、パイナップルは一口大に切る。

2. 串に、肉・パイナップル・肉の順でさし、ごま油を表面に塗って焼く。

3. タレを鍋で一煮立ちさせて、2にかける。

👉 コラボレーションしたレシピ集を配布しました。

作業者の活躍! パインの驚きレシピ

田布施農工高校 × Marukyu

農工生が考えました!

そのまま食べても美味しいですが、お惣菜でも、大活躍です。作る工程も、食べるのも楽しいので、是非作ってみてくださいね。

山口県立田布施農工高等学校 農産科 河村 慶

鳳梨ステーキ

【材料】
 A 台湾パイン・タマネギ 各50g
 ※みじん切り
 A 合い挽き肉 100g
 A 卵 1/2玉
 A 塩胡椒・ナツメグ 各適量
 B 砂糖・醤油・味醂 各大さじ1

【作り方】
 1. Aをよく練り成型し、油を引いたフライパンで中まで火が通るよう焼いて取り出す。肉汁はそのままソースに使う。
 2. 肉汁にBを入れて一煮立ちさせ、1にかける。

甘酸っぱくて、ジューシーです!

南国チャーハン

【材料】
 ご飯 2杯分
 卵 1個
 油 大さじ1
 塩胡椒 適量
 A ベーコン 2枚
 A ニンニク 適量
 A エビ・台湾パイン ※角切り 各大さじ2
 B 顆粒鶏ガラ 小さじ2
 B 三つ葉 適量
 B 醤油 大さじ1

【作り方】
 1. フライパンに油をひき、Aを炒め塩胡椒をふる。
 2. ご飯と卵を混ぜ合わせ1に加えて炒める。
 3. Bを加え、醤油を回し入れ軽く炒める。

パインを器にする
と映えます!

パインロコモコ

【材料】
 台湾パイン 50g
 合い挽き肉 100g
 A (クミン・ナツメグ・塩胡椒) 各適量
 B (砂糖・醤油) 各大さじ1
 にんにく・油 各適量

【作り方】
 1. 挽き肉とAを入れ練り合わせる。
 2. 熱した鍋ににんにく、油を入れ1と細かく切ったパインを入れ色が変わるまで炒める。
 3. Bを加えて水分が飛ぶまで炒める。

クミンシードでスパイシーな味に☆

爽やかなパインサラダ

【材料】
 台湾パイン 50g
 市販のサラダドレッシング 1パック 適量

【作り方】
 1. パインは一口サイズの薄切りにする。
 2. サラダパックに1をまぜる。
 3. ドレッシングをかけてる。

甘酸っぱくて爽やかなサラダです!

パインロール

【材料】
 豚肩ロース 4枚
 台湾パイン ※串切り 4切
 塩こしょう・ごま油・薄力粉 各適量
 A 砂糖・醤油 各大さじ1
 A 味醂 大さじ1/2
 A パイン汁 小さじ1

【作り方】
 1. 豚肉に塩胡椒・薄力粉をまぶし、パインを巻き、鍋にごま油を入れ焼きつける。
 2. 肉をとりだしAを入れて一煮立ちさせ、肉を戻し入れてからめる。

肉とパインの相性が良いです☆

レシピは全て2人分です。写真は全てイメージです。

当社は、これまでに以外にも、宇部フロンティア大学、防府商工高等学校、山口県立高森高等学校、山口県立熊毛北高等学校、中村女子高等学校などの地元教育機関とともに、健康や地域活性化をテーマにした商品を多数開発・販売しております。

本件に関わるお問い合わせ 総務部 田中 (TEL : 0835-38-1511)