



# シャンゴ関崎社長考案 トウラ・スプマンテ ペアリングレシピ



## 鶏肉ときのこの和風パスタ

### ●材料(1人前)

・お好みのパスタ	100g
・オリーブオイル	小さじ1
・にんにく	適量
・鶏肉	30g
・お好みのきのこ	適量
・ホウレンソウ	1束
・昆布茶	5g
・バター	10g
・醤油	少量
・刻み海苔、浅葱	適量
・鰹節	適量



### ●作り方

- ①鶏肉は余分な脂を取って小口切りに、キノコ類はスライス、ほうれん草は洗って5cmの長さにカットする
- ②鍋に湯を沸かして塩を入れ、パスタを茹でる
- ③フライパンにオリーブオイル、にんにくを入れて弱火で熱し、香りが立ってきたら鶏肉を加えて加熱する
- ④鶏肉の色が変わってきたらキノコを全量加え、蓋をして蒸す
- ⑤鶏肉に火が通ったら、ほうれん草、昆布茶、バター、醤油を加えて味を調える
- ⑥茹で上がったパスタの湯を切り、⑤のソースと和えて皿に盛る
- ⑦仕上げに、刻み海苔、浅葱、鰹節を振りかけて完成



パスタの茹で汁にも塩が入っているので、⑤の時点でのソースは味を薄めにするのがポイント！ 最終的に味が薄い場合は、醤油ではなく昆布茶で味を足すのがおすすめです！



# シャンゴ関崎社長考案 トウラ・スプマンテ ペアリングレシピ



## トマトとチーズの韓国風パスタ

### ●材料(1人前)

・お好みのパスタ	100g
・ごま油	適量
・にんにく	少量
・鶏肉	30g
・ブロッコリー	2~3片
・市販のトッポギソース	1/2パック
・とろけるスライスチーズ	1枚
・トマト缶	1/4缶
・コチュジャン	少々



### ●作り方

- ①鶏肉は小口切りにして軽く塩コショウし、  
ブロッコリーはレンジで加熱して柔らかくしておく
- ②鍋に湯を沸かして塩を入れ、パスタを茹でる
- ③フライパンにごま油とにんにくを入れて弱火で熱し、  
香りが立ってきたら鶏肉を入れて焼き色を付けるように焼く
- ④トマト缶を加えて軽く煮込む
- ⑤コチュジャンを加えて味を調整し、鶏肉に火が通ったら  
ブロッコリーとトッポギとトッポギソースを加える
- ⑥茹で上がったパスタを皿に盛ってトッポギソースをパスタの  
上にかけ、仕上げにスライスチーズをのせる

 コチュジャンを入れることで一気に韓国風の味わいに！  
市販ソースの味わいによっては必要ない場合もあるので、  
味見をしながら足していくってみてください。