



北本トマトカレー
フレークタイプ
をつかった

北本トマトカレー

アレンジレシピ



印刷用



第1回 北本トマトカレーアレンジレシピコンテスト
総合最優秀レシピ

麻婆ナス北本トマトカレー

麻婆ナスに北本トマトカレーのアクセントを
効かせた新感覚カレーです。

🕒 調理時間：約30分（炊飯時間は除く）

材料（4人分）

- ★米 2合
- ★北本産トマト 2分の1個
- ★北本菜たね油 大さじ1
- ★北本産長ネギ 10cm
- ★卵 2個

- ☆ナス 3本
- ☆豚ひき肉 150g
- ☆ニンニク・生姜 各1片
- ☆北本産トマト 1個
- ☆北本産長ネギ 10cm
- ☆味噌・しょうゆ 大さじ1.5
- ☆豆板醤 小さじ1～
- ☆サラダ油 適宜
- ☆酒 大さじ2
- ☆鶏がらスープの素 小さじ1
- ☆北本トマトカレーフレークタイプ 大さじ4
- ☆水 300cc
- ☆片栗粉・水 各大さじ1～

- トマト 2分の1個
- 花椒 適宜
- ごま油・酢 各小さじ1

塩・胡椒・オスターソース 適宜

作り方

- ★① 炊飯器に米、菜たね油・塩・胡椒、刻んだトマトを入れて炊きます。
- ★② 溶き卵に刻んだ長ネギを加えて混ぜ、炒り卵を作ります。
- ★③ ①が炊き上がったら②を加えて混ぜます。

- ☆④ ナスを1.5cm角に切り水にさらし、トマトを同様の角切りにします。
- ☆⑤ 大さじ2のサラダ油でナスをしんなりするまで揚げ焼きし、取り出しておきます。
- ☆⑥ サラダ油・みじん切りのニンニクと生姜を火にかけて香りを出します。そこへ豚ひき肉を加えじっくりと炒め、みじん切りした長ネギを加えて炒めます。
- ☆⑦ 豆板醤を加えてさらにじっくりと炒めます。
- ☆⑧ 味噌を加えて炒め合わせ、酒・鶏がらスープの素・しょうゆ・北本トマトカレーフレークタイプ・水とオスターソース（小さじ1弱）を加えます。
- ☆⑨ ⑤のナス、角切りトマトを加えてひと煮たちさせ、塩・胡椒で味を調え、水溶き片栗粉でとろみをつけます。
- ⑩ 花椒・ごま油・酢・塩を混ぜ合わせ、1cm角に切ったトマトと和えて麻婆カレーに添えます。



レシピで使用している商品のご紹介

『北本トマトカレー （フレークタイプ）』

メーカー希望小売価格 570円（税込）

北本トマトカレーのために特別に配合したカレールゥです。トマトのうまみを引き出すオリジナルブレンドの芳醇スパイスを、上尾市にあるスパイス専門店「井上スパイス」さんと時間を掛けて厳選いたしました。また味だけでなく、化学調味料・乳化剤・着色料・添加物・保存料を使っていない身体に優しいこだわりのカレールゥです。