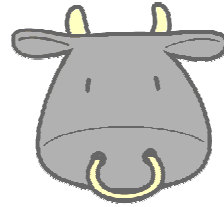


シリーズ第2弾

黒田庄ぎゅう〜っとロール



生地には黒田庄産米粉！
モチモチした食感が人気！

隠し味に、西脇名産「金ゴマ」

黒田庄和牛の焼肉、100%使用

ラップサンダーREボリユーシヨニニュース

10月22日・23日

限定400食販売！

西脇市の食資源の魅力発信！

西脇市若手職員が考案しました。



昨年、まちの話題を一気にさらったラップサンド「黒田庄ぎゅう〜っとサンド」。黒田庄和牛をはじめ地元の食材をふんだんに使った、これまでにない「ご当地ファーストフード」として多くの方の人気を集めました。

そこで、その感謝の想いと成功体験をもう一度…ということで、ラップサンドシリーズ第2弾として「黒田庄ぎゅう〜っとロール」を考案しました。

今回は、中身をハンバーグから黒田庄和牛本来の食感を楽しんでもらおうと焼肉に変更。米から作ったロール生地や焼肉と一緒に巻き込むキャベツ、さらにはソースに混ぜる玉ねぎも地元産にこだわりました。

地元食材のおいしさや魅力を多くの人に伝えようとはじまった西脇市職員による「ラップサンドプロジェクト」。この想いを大切に受け継ぐとともに、市役所の仕事は、ふるさとを元気にすること、少しでもまちの活性化のお役に立ちたい…という市役所職員が持つ情熱をフルスロットルにして出店しています。

特製「黒田庄ぎゅう〜っとロール」の作り方

おいしくて、簡単に作れちゃう「黒田庄ぎゅう〜っとロール」。ご家庭でも是非作ってみてください。

「黒田庄ぎゅう〜っとロール」(6人前) 材料

【 ラップ生地 】(分量)

- 米粉 50グラム
- 薄力粉 50グラム
- 牛乳 200cc
- 塩 小さじ1/2
- 卵 1個
- 油 少々

【 野菜トッピング 】

- キャベツ 60グラム

【 ソース 】

- 照り焼きソース(市販) 78グラム
- 玉ねぎ 150グラム
- マヨネーズ 適量(お好みで)
- 金ごま(いり) 適量(お好みで)

【 焼肉 】(分量)

- 牛肉薄切り 240グラム
- 塩、こしょう 少々
- 油 5グラム

「黒田庄ぎゅう〜っとロール」(6人前) 作り方

【 生地を作る 】

- ① 米粉・薄力粉・牛乳100ccをボールに入れてよく混ぜます。
- ② ①に卵を加え、泡だて器でかき混ぜた後、牛乳100ccと塩を入れ、さらによく混ぜます。
- ③ おたま1杯分(50cc)をフライパンに入れ、全体に薄くのばし、中火で両面を焼きます。
- ④ 皿にクッキングペーパーを敷き、1枚ずつクッキングペーパーで仕切りをして、6枚焼き上げます。



【ソースを作る】

- ① みじん切りにした玉ねぎを薄いあめ色になるまでよく炒めます。
- ② 市販の照り焼きソースに玉ねぎを加えて混ぜます。



【仕上げ】

- ① 生地を広げ、せん切りにしたキャベツを適量置きます。
- ② その上に肉を置いて、ソースをかけます。
- ③ 最後に金ゴマをふりかけ、巻いたら出来上がり！！

【 肉を焼く 】

- ① フライパンに油を敷き、塩こしょうで味を整えながら肉を焼きます。

