



私たちはグッドパートナー!



SOBA CAFE ゆうひ

約40秒のゆで時間を見極めて手際よくそばをゆで上げる。



「ガスで調理した料理っておいしいですね。熱効率がいいからでしょうか」と話す裕壽さんと河野理事長。

店主の裕壽敏行さんが毎日打つ九割そばはツルリとしたのと越しが人気。そばつゆも丁寧

やさしい味が味わえる。

「ガスがなくて私たちがおいしい料理を作れませんからね。いい相棒ですよ」と笑顔を見せた。

豊後高田市の真玉海岸にある「SOBACAFE ゆうひ」は地産地消を信条とするカフェレストラン。10年ほど前から豊後高田産のそば粉を使った手打ちそばを提供している。今春、観光交流拠点施設「真玉海岸恋叶♡ゆうひテラス」が開業したのに伴い、その1階でリニューアルオープンした。広い窓から海を眺めながら、手打ちそばのほか地魚を使った料理やスイーツが味わえる。

「ガスは私たちのよき相棒です」

に手作りする。一度に約15人前のそばを打つ作業を一日数回行う。そばは注文が入る度にゆでるが、ここで活躍するのが今春、新調したLPガスのそば釜だ。「使い心地はいかがですか」と設置を担当した「高田LPガス協同組合」の河野申哉理事長が尋ねると、「立ち上がり早くハイパワーで気に入っています」と裕壽さん。「ガスがないと私たちがおいしい料理を作れませんからね。いい相棒ですよ」と笑顔を見せた。

ざるそば 950円



SOBA CAFE ゆうひ

〒豊後高田白野5125
☎0978-25-7888
営業 11:00~19:00(季節によって変動あり)
休火曜、第2・4水曜
☎20台
https://www.instagram.com/sobacafeyuui/
カード使用/不可



子ども達の未来に炎の文化を伝えよう



エコぎんちゃん 検索

一般社団法人 大分県LPガス協会

〒870-0901 大分市西新地1-9-5
TEL.097-558-5483

Si センサーガスコンロ de

温度調節機能

揚げてないからヘルシー!!
かぼちゃとさつまいもの
焼きコロケ



材料
(作りやすい分量)

さつまいも…150g かぼちゃ…150g 玉ねぎ…60g
ベーコン(薄切り)…3枚 パセリ(みじん切り)…大さじ1と1/2
オリーブ油…適宜 塩、こしょう…少々 牛乳…適宜
溶き卵…適量 パン粉…適量 小麦粉…適宜
A あんずジャム…大さじ2 レモン汁…大さじ1/2

- ① さつまいも、かぼちゃは皮をとって角に切り、鍋に入れて竹串がスッと通るくらいまで茹で、水を切ってマッシャーなどでつぶす。
- ② ベーコンは5mm幅に切る。玉ねぎは薄切り。Aのジャムは果肉が残っていれば細かく刻み、レモン汁と混ぜ合わせソースを作る。
- ③ フライパンに②のベーコンを入れ、炒め、脂が出てきたらオリーブ油小さじ1を加え、玉ねぎを加えしんなりなるまで炒める。
- ④ ①と③をひとつのボウルに入れ混ぜ、パセリ、塩、こしょうを加え混ぜてひと塊にする。牛乳大さじ1~2を加えてまとめ、小麦粉をふったまな板に取り出して、直径15cm、厚さ2.5cmほどの円形に整える。
- ⑤ ④に溶き卵、パン粉をつけ、片面に浅く十文字の切り目を入れる。フライパンにオリーブ油大さじ1/2を入れ、160度に設定し切り目を下に焼く。軽く色づいたら丁寧に裏返し、オリーブ油大さじ1/2を鍋肌から回し入れ、反対側も焼いたら器に盛り、②のソースを添える。

炊飯容器

きのこの旨味とくるみの香ばしさがマッチ!!
きのこの洋風ピラフ
くるみ風味



材料
(4人分)

米…3合 シメジ…1パック しいたけ…3個
エリンギ…大1本 バター…大さじ2と1/2
水…540ml コンソメの素…1個
塩…小さじ1と1/3 くるみ…40g スプラウト…適量

- ① 米は1時間ほど前に研いでザルに上げ乾かす。
- ② きのこと類は食べやすい大きさにそれぞれ切り、くるみはホイルにのせて両面焼きグリルで1分~2分、焦がさないようにあぶり粗みじん切りにする。
- ③ 炊飯鍋に大さじ2のバターを熱して米を炒め、透き通ってきたらきのこ類を入れて炒め合わせる。水を加えて、塩、コンソメの素を砕き入れ自動炊飯で炊く。
- ④ 炊き上がったらくるみを入れ混ぜ、バター大さじ1/2を落として混ぜ合わせ器に盛ってスプラウトを散らす。

