

レシピ①9



sioori.k • フォローする



sioori.k 【そうめんいなりみかんジュレのせ】

●材料

すしあげ6枚

Aだし汁1/2カップ

薄口大さじ1

濃口大さじ1

みりん大さじ1

砂糖大さじ3

(市販の味付きいなりを使ってもよいです。)

みかん果汁2個分

粉寒天1g

水50ml

砂糖大さじ1

そうめん2束

飾り用のみかん適量

めんつゆ適量

●作り方

①すしあげの油抜きをして、Aを鍋に入れすしあげを煮る。煮汁がなくなったら火を止め冷ましておく。

②ジュレを作る。粉寒天と水を火にかける。沸騰してから1〜2分煮立たせて、火を止めたらかみかん果汁と砂糖を入れる。器に入れて冷やし固める。

③そうめんを茹でる。

④いなりにそうめんを詰める。②の寒天をフォークで崩してジュレ状にしてからそうめんの上にのせる。みかんを飾ってお好みでめんつゆをかける。

島原といえばそうめんが有名なので、みかんと合わせてみました。みかんの風味でさっぱりいただけます。

#南島原みかん #南島原市 #島原そうめん #みかんレシピ

#みかん

1日前



kaoponkaoponkaoponが「いいね！」しました

1日前



コメントを追加...

投稿する



totorolovemayu • フォローする

レシピ②⑩



totorolovemayu #みかん酢豚
#みかん入り酢豚
#酢豚
#みかん
#南島原みかん

🍊みかん入りあっさり酢豚🐷

★材料(一人前)

みかん 1/2個
豚コマ 100g
冷凍野菜 200g
青じそ 1枚

豚コマ下味用
醤油 小2
お酒 大1
コンキチーブ* 2cm

合わせ調味料
醤油 大1
みかん汁 大1
お酢 大1/2
砂糖 大1
塩 小1/2
水 25cc

★作り方

- ①豚コマに下味をつけて10分漬けておく
- ②みかんは一口大にカット
大葉は粗めに切る
- ③漬けた豚コマに片栗粉を軽くまぶして丸めて油で揚げ焼きして火を通す。
- ④一度豚コマを外し冷凍野菜を炒める。
- ⑤余分な油をペーパーで拭き取り豚コマを戻して合わせ調味料を加えとろみがでくるまで炒める(とろみが弱ければ水溶き片栗粉でとろみつける)
- ⑥火をとめてからみかんを加え盛り付けたら大葉を乗せて完成です。

冷凍野菜は人参と玉ねぎとピーマンが入ってるものです。
酢豚のパイナップルがみかんに変わっただけですがものすごく
あっさりしてとても美味しいです🍊大葉の香りでとても爽やかな酢豚になります😊❤

1日前



レシピ②①



erisan432 • フォローする

...



erisan432 【冷凍みかんのミルクセーキ】

氷の代わりに冷凍みかんで作る長崎名物ミルクセーキです。出来上がりはシェイク状ですが卵液をよく冷やしてから作るとみかん味のパニアイスになります。クリーム状のトッピングは卵白が余るので作りましたが省いても大丈夫です。

【材料】1人前

- ・南島原みかん...1個(正味100gくらい)
- ・(a)卵黄...1個
- ・(a)牛乳...150ml
- ・(a)砂糖...大さじ1
- ・(a)バニラエッセンス...少々

■トッピング

- ・卵白...1個分
- ・砂糖...大さじ2
- ・塩...ひとつまみ
- ・南島原みかん...子房2個くらい

【作り方】

(準備)みかんの皮をむいてスジを取り除き、子房に分ける。冷凍庫に2時間ほど置き凍らせる。

1. トッピングを作る。ボウルに卵白、塩を入れ泡立て器で混ぜる。砂糖を2~3回に分けて加え角が立つまで泡立てる。

2. フライパンにお湯を沸かし沸騰直前で火を止め、1のメレンゲをスプーン2本で楕円に形を整えながら落とす。途中ひっくり返ししながら3~5分ほど茹でる。水気を切り冷ましておく。

3. ミキサーに(a)を入れ攪拌する。1の冷凍みかんを加え、シェイク状になるまで攪拌する。

4. コップに3を注ぎ、2と薄皮を取ったみかんを乗せて完成です。

#南島原みかん



..yumenosekai..、その他が「いいね！」しました

1日前



コメントを追加...

投稿する



erisan432 • フォローする

...



erisan432 【みかんざらし】

島原名物かんざらしに、みかんを加えてアレンジ。みかん果汁で作った白玉団子にみかん香るシロップをあわせました。

【材料】2人前

■白玉団子

・南島原みかん...1~2個

・白玉粉...50g

・水...適量

■シロップ

・水...200ml

・三温糖...50g

・本みりん...大さじ2

・はちみつ...大さじ1

【作り方】

1. 鍋にはちみつ以外のシロップの材料を入れ沸騰させる。砂糖が溶けたら火からおろし、はちみつを加える。粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やしておく。

2. みかんをよく洗って、表皮の部分をおろし器で少量すりおろし、1のシロップに加える。みかんの皮を向き、飾り用のみかんを取り分けてから、果汁を50mlほど絞る。

3. ボウルに白玉粉を入れ、2の果汁を少しずつ加えながら混ぜる。耳たぶ位の硬さになったら、細い棒状に伸ばし、カットして長径1.5cm状に丸める。

4. 鍋にお湯を沸かし3を入れる。白玉団子が浮いて30秒ほどだったらずるにあげ冷水にさらす。

5. 器にシロップ、水気の切った白玉団子を入れる。薄皮を取った飾り用みかんを乗せて完成です。

#南島原みかん

編集済み・1日前



..yumenosekai_、その他が「いいね！」しました

2日前



コメントを追加...

投稿する

レシピ②③



meihepingshi • フォローする

...



meihepingshi カツオとみかんのカルパッチョ

1人前

材料

- ・カツオ 6枚
- ・みかん 半分
- ・たまねぎ 半分
- ・ネギ 適量

ドレッシング

- ・しょうゆ 大さじ2
- ・酢 小さじ1
- ・レモン汁 小さじ1

作り方

- ①カツオを好きな分厚さに切る
- ②みかンを半分にちぎり、白い皮をむく
- ③玉ねぎをスライスする
- ④ネギ 小口切りにする

⑤小皿に醤油・酢・レモン汁・みかん🍊をいれ混ぜる (ドレッシング)

⑥お皿に盛り付けし、ドレッシングをかけたら完成

さっぱりして美味しいです😊❤

みかんの酸味とカツオの旨み

相性抜群です👍

よく、お家で作るみかんレシピです。

#南島原みかん
@minamikan.373



2406、その他が「いいね！」しました

コメントを追加...

投稿する



レシピ②4



harukibou • フォローする

...



harukibou 長崎県の美味しいヒラスを使って
【柑橘香るヒラスのカルパッチョ】を作りました🍊

オリーブオイル、塩、蜜柑でカルパッチョのソースをつくりま
した。

《ソース》

小さなみかんのしぼり汁	大さじ1
水	大さじ1
オリーブオイル	大さじ1
塩	少々

玉ねぎとヒラスの上にソースをかけます。
ペパーミントとスライスしたみかんをトッピングしました。

新鮮なヒラスが美味しい。
みかんソースがよくあいます❤️

爽やかなカルパッチョは、とっても美味しかったです😊

#ながさき推し #変わる長崎 @nagasaki_revolution4.0
#わたしの長崎ソラシドエア #セクスイハイム愛媛バレンタ
イン #南島原みかん @minamikan.373 #カクレシアワセフ
ォトコンテスト @crecia_cp #花wish #ガーデニング
#gardening #スナガクッキング #くらときフォトコン
#2023ool #オリーブオイルライフ#オリーブオイルと世界の料
理

編集済み・8時間前



theraistar.103 Send pic📷 @community_of.art

3日前 返信



puamely、その他が「いいね！」しました

3日前



コメントを追加...

投稿する



harukibou ・ フォローする

...



harukibou かぼす香るチーズソースをかけたローストポークを作りました🐷

家庭菜園のレモンバーム、イタリアンパセリ、パセリ、バジルをたっぷり使いました😊🌿

高級ハムみたいにやわらかくてとっても美味しい。優しい味付けです😊

家族にも大好評であつという間になりました。

これから買うのではなく手作りしたいです❤️

【材料】

（ローストポーク）
 豚肉（かたまり） 500g
 はちみつ 大さじ3
 マスタード 大さじ3
 塩コショウ お好みの量
 レモンバーム 15枚
 イタリアンパセリ 2枝
 バジル 10枚
 パセリ 1枝
 スライスにんにく 20枚
 オリーブオイル 大さじ1

【道具】

炊飯器、フライパン、耐熱性のあるジップロック

【ローストポークの作り方】

①フライパンにオリーブオイルをたらし、肉汁の流失を防ぐために豚肉の側面をもれなく焼き固める。

②耐熱性のジップロックの中に豚肉、はちみつ、マスタード、塩コショウ、レモンバーム、イタリアンパセリ、バジル、パセリ、スライスにんにくを入れる。
 飾りのハーブは取り除いておく。

③沸騰させたお湯とジップロックに入れた豚肉を炊飯器に入れる。保温で100分。

〈かぼす香るチーズソース〉

かぼす 1個
 ベビーチーズ 2個
 水 大さじ1

【かぼす香るチーズソースの作り方】

・飾りにつかうかぼすを輪切りにする。ベビーチーズと水を耐熱容器に入れて電子レンジで一分半。残りのかぼすをしぼって汁をチーズとよく混ぜる。

#南島原みかん @minamikan.373

#カクレシアワセフォトコンテスト @crecia_cp

#スナガクッキング

編集済み・1日前



2005miu210210 • フォローする



2005miu210210 作ってみました！🍊🍊

左上の小鉢がミカンを作ったメニューになりますー！

その名も

「みかじんしりしり」！！

沖縄の郷土料理「にんじんしりしり」をアレンジしたものです！

材料

人参 1本

枝豆 適量

卵 1個

🍊みかん 1個

a

酒

醤油

みりん 全て小さじ2

顆粒和風だし

作り方

1 人参を細切りに切る

2 ごま油をひいたフライパンに人参と枝豆を入れ炒める

3 aの調味料をいれる！

4 最後にさつとみかんを炒め入れる

人参の風味とみかんがとても合いました！

みかんの可能性が広がった気がしますね！！

料理に入れるのも ありだなと思いました！

#南島原みかん

編集済み・2日前



kaoponkaoponkaopon、その他が「いいね！」しました

4日前



コメントを追加...

投稿する



sakuraa0908 • フォローする

...



sakuraa0908 ♡-----♡

『ローストポーク~みかんソース』

みかんの甘酸っぱさと
豚肉の旨みがよく合って
爽やかフルーティーなみかんソースを作りました♪

柔らかなローストポークと一緒に美味しくて
みかんソースありあり！♡♡♡
と家族にも好評でした、(*^-^*)

🌿材料

豚肩ロースかたまり肉、塩、胡椒

(みかんソース)

みかん3個、白ワイン80ml、砂糖、醤油大1、
はちみつ大3、レモン汁大1、塩

🌿レシピ

豚肉に塩、胡椒をして30分おいておく。
フライパンを熱し強火で肉の表面に焼き色がつくまで
焼く。(ここで出た肉汁はみかんソースに使う)

保存用袋に焼いた豚肉を入れ空気をしっかり抜き
水を入れたホットクック(もしくは炊飯器)に入れ
約2時間低音調理する。
(炊飯器の場合は通常炊飯します)

🌿みかんソース作り

みかんを皮を剥き薄皮ごとフードプロセッサー
またはミキサーにかける。
豚肉を焼いたフライパンに上記みかんを流し
白ワイン、はちみつを加え煮立てる。
その後、醤油、砂糖、レモン汁、塩を加え
コトコト煮詰まったら完成です。

みかんソースは豚肉はもちろん鶏肉、
ローストビーフやサラダのドレッシングにも
使えそうな万能調味料になりそうです♡♡♡

#南島原みかん

@minamikan.373

編集済み・2日前



sakuraa0908 • フォローする

...



sakuraa0908 ♥-----♥-----♥

『みかんのカプレーゼ』

みかんにクリームチーズ、アーモンド♡
香ばしいのと、塩っけとみかんの甘み♪

簡単で
なんとも美味しいカプレーゼの出来上がりですっ

🌿材料

みかん2個、水300ml、砂糖70g
クリームチーズ2個、アーモンド適量、オリーブオイル

みかんのコンポートを作る。
みかん、水、砂糖を鍋に入れ煮詰める。

冷めたらみかんを取り出し
輪切りにしてクリームチーズ、砕いたアーモンド、
オリーブオイルをかけて完成です。

#南島原みかん
@minamikan.373

#しあわせみかん時間

編集済み・2日前



daisyduck1613、その他が「いいね！」しました

6日前



コメントを追加...

投稿する

レシピ②⑨



mitsubachimaya123 • フォローする

...



mitsubachimaya123 2023/1/24(火)

#みかんゼリー

材料

みかん 2個好きなだけ

水 300cc

ゼラチン 5g

砂糖 20g

作り方

①みかんの皮剥く。薄皮もひたすら剥く。

多少筋が残ってもオッケー👍

小鍋に水を入れゼラチンを入れ、ゼラチンが溶けたら砂糖を加える

②固めたい容器に①を入れてから②を注ぐ

③粗熱が取れて固まったら完成

冷蔵庫に冷やすと美味しさアップ

#南島原みかん

編集済み・17時間前



chemin_919、その他が「いいね！」しました

7日前



コメントを追加...

投稿する



sakuraa0908 • フォローする

...



sakuraa0908 ♥—————♥—————♥

今日は
『みかんのバイクドチーズケーキ』
を作りましたっよ

チーズケーキの生地の中にもみかんをいれました♡

みかんの甘酸っぱさが美味しいチーズケーキ♪

見た目も可愛いので
パーティーメニューにもぴったりです///

🌿 材料

(みかんのコンポート)

みかん6個、水400ml、砂糖90g

(チーズケーキ)

クリームチーズ200g、生クリーム150ml、砂糖100g

卵1個、薄力粉20g、レモン汁大2

みかんのコンポート作り

鍋に水、砂糖、皮を剥いたみかんをいれ
沸騰したら弱火にして5分程煮詰める。
器に流し冷やす。

チーズケーキ

材料を全て+コンポートで作ったみかんを3個ミキサーにかけ、
型に流しオープン180度20分焼く。

チーズケーキが冷めたら

コンポートしたみかんを上に飾り完成です。

#南島原みかん

@minamikan.373

#しあわせみかん時間

@miyamoto_orange_garden



daisyduck1613、その他が「いいね！」しました

7日前



コメントを追加...

投稿する



kirinmama0311 • フォローする

...



kirinmama0311 2023/1/22(日)

#みかん入りホットケーキ

#みかん

#南島原みかん

材料

ホットケーキ素200g

みかんの果汁100cc

卵1個

バター適量

飾り付けみかん、バナナ、いちご

作り方

①みかんを潰します

②ホットケーキ素をボールに入れて①と卵を入れてざっくり混ぜます。

③フライパンにバターをしいて弱火で②をお玉で1杯入れて焼きます。

気泡が割れだすとひっくり返します。

④両面が焼けたら出来上がりです。

お皿に盛り付けます。

飾り付けにみかんの薄皮を剥いてバナナ、いちごと一緒に盛り付けしたら出来上がり

編集済み・16時間前



koji4.14、その他が「いいね！」しました

1月 22



コメントを追加...

投稿する



mih07914 • フォローする



mih07914 🍊みかんバケット🍊

材料

みかん

バケット

クリームチーズ

生クリーム

作り方

バケットを半分に切り

中身を少し取り除きます

クリームチーズ、生クリームを塗って

半分に切ったみかんを挟みます

ラップに包んで冷蔵庫でずこし寝かせます。完成～

朝ごはんにも

ちょっとしたおやつにも♡

#南島原みかん

@minamikan.373

編集済み・3日前



kaoponkaoponkaopon、その他が「いいね！」しました

3日前



コメントを追加...

投稿する

レシピ③③



nagasaki.wagyu • フォローする

...



nagasaki.wagyu 長崎 島原みかんを使って🍊🌟チキンの照り焼き みかんのタルタルソースを作りました😊

普段タルタルソースを作るときは、甘酢を加えるので、今回は🌟南島原みかんを入れて🍊🌟みかんの甘さと酸味と風味を味わえる美味しいタルタルソースに仕上がりました😊

鶏もも肉	1枚
塩コショウ	少々
酒、みりん、醤油	各大さじ2

茹で卵	1個
大葉	2枚
塩コショウ	少々
マヨネーズ	大さじ2
島原みかん	1/2個

鶏もも肉をフォークで刺して、塩コショウで下味をつけておきます。
皮面から、油をひかずにフライパンでパリッと焼き、照り焼きを作ります。

タルタルソースに島原みかんを加えて🍊🌟さっぱりと仕上げたら、鶏肉の照り焼きにたっぷりかけて🍊❤️

バランスの良い味わいで🌟みかんがジューシーで、鶏肉に合っていると思います😊
美味しかった〜❤️❤�

#南島原みかん#みかんレシピ

3日前

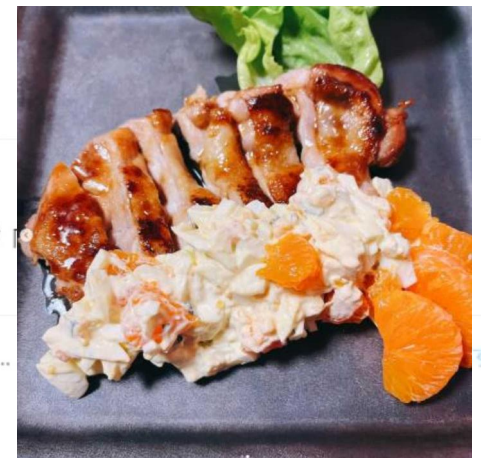


asan_asan8、その他が

3日前



コメントを追加...



レシピ③④



nagasaki.wagyu • フォローする

...



nagasaki.wagyu 簡単みかんレシピ🍊

大根と生ハムとみかんのサラダを作りました😊🍊❤️

調味料は、大根を塩揉みする時の塩だけ🌟

大根	1/4本
塩	少々
島原みかん	1個
生ハム	5枚くらい

生ハムの塩味に、島原みかんの甘みと風味🍊🌟そして、ジューシーさが加わって大根の瑞々しいサラダにぴったりでした🍊🌟

#南島原みかん#みかんレシピ

3日前



atare9.6、その他が「いいね！」しました

3日前



コメントを追加...

投稿する



yuuu.ppppp • フォローする

...



yuuu.ppppp 【南島原みかんレシぴコンテスト開催】

♡ みかんケーキ ♡

みかんをふんだんに使ったケーキを作りました🍊

みかんソースは初めに作っておきます。市販のマーマレードでも大丈夫です。

〈材料〉

スポンジケーキ 丸型12cm

- ・全卵1.5個
- ・グラニュー糖50g
- ・牛乳18g
- ・無塩バター12g
- ・薄力粉45g
- ・みかんの皮 好きな分・果汁少量

みかんソース

- ・みかんあるだけ
- ・砂糖みかんの分量の30%
- ・片栗粉適量
- ・レモン汁 大さじ1

みかんの皮を剥いてミキサーにかける。皮をザルで越す。鍋にみかん、砂糖を入れ、沸騰したら弱火で煮る。(アクを取る)少しとろみが出てきたら水溶性片栗粉を入れる。火を止めレモン汁を入れる。

- ・生クリーム200g
- ・砂糖15g

〈作り方〉

みかんスポンジケーキ

- 1, 全卵とグラニュー糖を白っぽくなるまで混ぜる。
- 2, 1に薄力粉とみかんの皮、汁を入れ、粉っぽさが無くなるまで混ぜる。
- 3, 無塩バターと牛乳を一緒に温め、2と混ぜ、型に入れる。
- 4, 180℃で予熱したオーブンを、170℃に下げて35~40分焼く。
- 5, 焼き上がった上から落とし、少し衝撃をあたえ、粗熱をとる。

〈みかんケーキ〉

スポンジケーキを3枚に切る。スポンジケーキにシロップを塗る。(私はシロップの代わりにみかんの汁を塗りました。)そして生クリーム→みかんソース→みかん→生クリームの順にのせ、スポンジケーキで挟む。

あとはお好きなようにデコレーションし、完成です🌟

甘い生クリームと甘酸っぱいみかんソースの相性が抜群でとても美味しかったです！皆さんもぜひ作ってみてください！ #南島原みかん #みかん #南島原 #レシぴ #応募 #レシぴコンテスト

3日前

レシピ③⑥



kaori_0914_oor • フォローする

...



kaori_0914_oor 南島原みかん 🍊 レシピコンテスト応募用 ✨

『みかんのキャラメリゼ』

材料：南島原みかん小2個、リンゴ1/3個、バナナ1本、有塩バター大さじ1、てんさい糖大さじ2（普通の白砂糖でも良い）、グラノーラ適宜

作り方：みかんをむいて1/3に分け、それぞれ半分に切る。リンゴは2分ほどレンジにかけて一口大に切る。（歯ごたえのある方が好きなら生のまま）バナナも一口大に切る。

鍋にバターとてんさい糖を入れ火にかけて、溶けて泡立って来たら、切った材料を全部入れてキャラメルに絡める（シャレになっている👉）器に盛って、仕上げに好みのグラノーラを振りかける。

グラノーラを多めに入れると朝食にもなりますね！

#南島原みかん #レシピコンテスト #おいしい南島原

3日前



yj.oppa39124.m 🍌🍌これは美味しいわわかる👍 コンテストに出るの？👉



3日前 「いいね！」1件 返信

— 返信2件を表示する



kazuto2456 みかんに火を通す🔥とは、面白い発想ですね、食べたことのない食感を味わえそう！優勝してね🏆
キャラメルに絡める、お姉さんギャグ爆笑🤣🤣🤣🤣



3日前 いいね！2件 返信

— 返信1件を表示する



malizipingliu、その他が「いいね！」しました

3日前



コメントを追加...

投稿する



miho7914 • フォローする

...



miho7914 みかんチョコケーキ

🌸作り方🌸

みかん 2個
 薄力粉 90グラム
 ココアパウダー 20グラム
 たまご 2個
 砂糖 70グラム
 バター 70グラム
 太白胡麻油 30グラム
 (バター100グラムでも可)
 チョコレート 100グラム

🌸作り方🌸

みかん1つは絞って生地に入れます。
 残り1つはスライスして飾りに🍊

チョコレートは湯煎で溶かします。

全部混ぜて180度で30分焼いたら完成。
 (説明が簡単すぎますが🐼)

スライスアーモンドや
 クルミを入れても美味しいです😊

甘いケーキに
 みかんのサッパリさがとても合います♥

#南島原みかん
 @minamikan.373

#スナガクッキング
 #くらときフォトコン

編集済み・3日前



kaoponkaoponkaopon、その他が「いいね!」しました

3日前



コメントを追加...

投稿する