

教えて! あなたのおうちの人気の鍋

我が家の一番人気!

作ってみました!



人気の鍋といえば年始にいただく「祝鍋」。お正月らしく、お肉と魚介を盛大に入れます。尾頭付きのエビは欠かせません。最後にお餅を入れて雑煮にするのが定番です。毎年味付けを変えするのも楽しいです
(新発田市 かきたまうどんさん)



おいしそうなお鍋が集まったね



ロールキャベツ鍋 ～ペはカルボナーラうどん～

ロールキャベツは長く煮込むとおいしいよ
(新潟市中央区 むーちゃん)



我が家の一番人気はコープで購入した「鴨鍋」。鴨肉団子の出し汁が最高においしい。ペはうどんで最後までおいしくいただけます。「豆乳鍋」も人気。塩ベースの味付けで、野菜やキノコをたっぷり食べます。こちらのペはラーメンです
(糸魚川市 コスモさん)



今回使用したもの

材料(3～4人分)

- 豆乳鍋つゆ……………1袋
- 冷凍のロールキャベツ…人数分
- 白菜・人参・しめじ・えのき…適量
- ＜ペ用＞
- うどん……………2玉
- 牛乳……………50ml
- 粉チーズ……………お好みの量
- 卵黄……………1個
- ベーコン……………適量
- 黒こしょう・パセリ……………少々



▲産直お米育ち豚で作ったロールキャベツ

作り方

- 鍋に鍋つゆとカットした野菜・キノコ・冷凍ロールキャベツを入れる
- ふたをして火にかけ、煮込んで出来上がり!

ペ…カルボナーラの作り方

- 残ったつゆにうどんと牛乳とカットしたベーコンを入れ、沸騰したら粉チーズを混ぜる
- 火を止め、卵黄を入れたら軽くかき混ぜる
- 仕上げに黒こしょう、パセリをかける



手軽な材料で簡単にでき、ペも本格的で2度おいしい!

やっぱり辛いのが好き!

「キムチ鍋」です。市販のキムチを使って味を決めます。材料は、白菜・人参・長ねぎ・キノコ・豆腐・ひと塩鰯。冬の寒い時、体が温まります
(長岡市 山ちゃん)



我が家の「キムチ鍋」は、キムチ鍋の素を使うのですが、少しキムチを追加したり、ニラなどいろいろな野菜をたっぷり入れます。体も温まるし、これから楽しみになります
(長岡市 かずちゃん)

「スンドゥブ」が好きです
(新潟市中央区 土田さん)

我が家は「キムチ鍋」が多いです。おとな2人なので、辛いのも大丈夫。豆腐が大好きな夫は、豆腐多めで!翌朝は必ず雑炊です。それがまたおいしいです
(十日町市 クマちゃん)

「担々鍋」で餃子を入れるのが好きです!コープの冷凍餃子、ますますストックとして欠かせません(笑)
(新潟市東区 えいいおーさん)



冬といえば、鍋!いろいろな鍋を食べて温まりたい!お手軽で、アレンジしやすいアイデアがあればうれしいですよ。組合員の皆さんから集まったアイデアを紹介します。



コープデリにいがた編集委員会発

子どもと一緒に

作ってみました!



鍋料理を好まない幼児も「カレー鍋」なら食べます。どんな具材でも合いますが、ウインナーを入れるとおいしい
(上越市 いーちゃん)

我が家のおすすめは「博多名物の牛もつ鍋」です。今までは取り寄せていましたが、最近ではスープも作れるようになりました。5歳の息子も大好きです。将来は「飲んべえ」になるだろうなあ(笑)
(上越市 ミキティさん)



まるまる鍋

～だまごと一緒に作ろう～

具材がまんまるでかわいいと子どもたちに大好評なんです
(村上市 Oさん)



材料(3～4人分)

- 炊いたご飯(だまご用)……………200g
- 鶏団子(冷凍)・里芋(冷凍)・しいたけ……………適量
- 大根・人参・長ねぎ・春菊・糸コンニャク……………適量
- しょうが(うすぎり)……………1片
- 水……………700ml
- みそ……………大きじ2
- 白だし……………50ml
- みりん……………小さじ1



今回使用したもの



▲九州産のさといも

▲産直げん気鍋を使った鶏だまご(プレーン)

作り方

- だまごをつくる
ご飯をビニール袋に入れてよくつぶす。一口大に丸めて、トースターで軽く焦げ目がつくように焼いておく
- 大根と人参を半月切りにし、そのほかの材料は食べやすい大きさに切る
- 土鍋にAを入れて煮立て、鶏団子を入れる
- 煮えにくい野菜から入れ、柔らかくなったら①を入れてひと煮立ちさせて出来上がり

だまごってご飯をすりつぶして丸めた秋田の郷土料理なんだから!だまごは子どもと作っても楽しいよ!



我が家の子どもたちには醤油ベースの「ちゃんこ鍋」が一番合うようです。特にラーメンのようにラーメンじゃない物体=糸コンニャクが好きみたいです。くたくたに煮るので、普段は嫌がる白菜やねぎなども食べてくれます。中にきりたんぼやお餅を入れると、汁にとろみも出てまた違う感じが味わえます。ペは必ずうどんです。これまたぐつぐつ、麺に汁の色が染み込むまで煮込みます。熱々をハフハフしながら食べます
(長岡市 ひかりちゃん)



我が家流鍋

何でも入れて食べる「冷蔵庫整理鍋」。とにかく大好き!
(中央区 ひろちゃん)



しょうがの鶏だし塩味の「せん切り野菜鍋」です。せん切りの肉・白菜・大根、糸コンニャク・えのき、斜め切りのねぎなど、しょうがのせん切りもたっぷり入れます。
(長岡市 ハのママさん)

「水餃子鍋」です。いろいろな野菜と一緒に入れたり豆乳とキムチ少々入れたり豆腐とねぎ、水菜の時もあります。塩分1日6gに気を付けているので薄めで出汁をきかせています
(柏崎市 バインさん)

我が家は、鍋のスープをいろいろストックしているので「その日の気分鍋」です。豚肉や鶏肉は冷凍庫に常備して、野菜室にあるお野菜と家族と相談して、どの鍋にするか当日決めます。寒い日は濃厚みそ鍋にしたり、あっさりした味を食べたい日は焼あごだしの鍋にしたり、最近はレモン鍋にチャレンジしました
(新潟市秋葉区 しーちゃん)

