

紅葉の鎌倉&天然酵母パンで癒しの秋!



2009No.22 10/21→11/3

特別定価340円

www.walkerplus.com

横浜ウォーカー

2009年11月17日発行(隔週水曜日発行) | 年12号(22号) | 定価300円 |
1200年10月17日発行(2号) | 定価300円

YOKOHAMA Walker

YWが **超** パワーアップ!

10/21→11/3 …… テレビ番組表

浜ハマぐる **Best** ●博多料理
ジモト愛オールスターズ ●長津田

YW初登場が
18軒!

H&M 横浜で
これ買って大満足!

人気
爆発の

●ここ1年のニューオープンを総ざらえ!

紅葉 鎌倉 おいしい店

もこれから
キレイ!

いま食べるべき
天然酵母パン

先取り! 紅葉見物MAP付き

で見つけた!

- コーヒーの新「聖地」で「オヤジカフェ」
- 職人技がさえる「和ランチ」に舌鼓
- 食べごろ! 鎌倉で「新そば」です
- 新店でガッツリ「お肉ランチ」
- 朝採れ新鮮! 「鎌倉野菜」
- 「くつろぎイタリアン」でしっとり
- 気軽に行ける! 「カジュアルフレンチ」
- 一杯300円の店も「立ち飲み&バル」
- お持ち帰り食材で「おうちご飯」





あの人気店が
こっそり教えてくれました!

ジモト
マイスター
料理人の

STEPで
できる!

ひみつの レシピ

vol.9

ちゃん

神奈川県に本拠地を置く人気店が、初心者でもトライできる、メニューにはないレシピをレクチャー。絵本に出てきそうな、ふわふわパンケーキを作ってみよう!

取材:ジモト・マイスター(山田ヒロエ) / 撮影:飯島 光 / 執筆:野宮・スズキ 真

材料(2人分)

所要約20分

1人845kcal(レモンソース除く)

【パンケーキ生地】市販のホット(1斤)ケーキミックス→200g、牛乳→180cc、卵(卵サイズ)→1個 ※牛乳、卵は生地全体の指定容量で

【具材】スモークサーモン→約10枚(約120g)、クリームチーズ→100g、シメジ→1/2パック、バター→10g、塩・コショウ→各少々、レーズン→50g、イタリアンパセリ(またはセルフィーユ)→少々

【レモンソース】マヨネーズ→100g、レモン汁→1/2個分、ガムシロップ→15g

●今回のメニュー

ぐりとぐらも大喜びの 秋味いっぱいパンケーキ

カンタン度 ★★★★★

Point

フライパンに生地を落とすとき、テーパーという小さな音が鳴り込んでくれば焼きこぼれ。ジューという音では、焦すまで焼けるので要注意!



STEP 2

【焼く】テフロン加工のフライパンを中火で熱し、生地が無煙ないようにぬれ布巾の上に置いて粗熱を取ってから弱火にかけ、フライパンから約30cmの高さから中心へ1/4量の生地を流して焼く(そうするときれいな丸型になる)。表面に小さな泡ができそうになったら裏返し、焼き色がつくまで焼く。同様にして4枚焼く。

Point

パンケーキをじっくり焼き上げるには、弱火でじっくりと焼くことがポイント。牛乳に卵を加えてさっくりと混ぜ合わせたものを熱いフライパンに投入、さっくりと焼くのがポイント。生地が「スーッ」と濡れなれ程度で止めるといい。



STEP 1



【下ごしらえ】レーズン半量をみじん切りし、室温で柔らかくしたクリームチーズとよく混ぜ合わせる。シメジは石臼を駆使して1本ずつほぐし、バターで軽くしんなりするまでソテーし、塩・コショウして味を調える。ホット(1斤)ケーキミックスをボウルに入れ、湯たて器で混ぜてガマにならないよう軽くくし、卵と牛乳を合わせた卵液を加えてさっくり混ぜて生地を用意。



レーズン、サーモン、シメジのマッチングは、私ながら驚き!

甘くて酸っぱくてしょっぱくて、さわやか! いろいろな味が一度に楽しめる。私ながらグッド。これなら、ぐりとぐらもほめてくれるかな?!



STEP 3

【仕上げ】パンケーキにレーズン入りクリームチーズを塗ってサンドし、スモークサーモンを並び、シメジのソテーを散らし、マヨネーズ、レモン汁、ガムシロップを合わせたレモンソースを適量かけ盛り紙などを使って格子模様にするときれい。残りのレーズン、イタリアンパセリをトッピングする。

先生は...
CoCochiの
後藤麻里さん



1972年、横浜市生まれ。学生時代に過ごしたアメリカで「本場のパンバーガー」に出会い、その後、都内レストランバーなどで10年間働いた。08年に自前の店をオープン

かんたんで感嘆!

【料理することと食べるのが大好きな、キズミが主人公の絵本】ぐりとぐら。物語に登場するケーキマイエージした、秋の味覚いっぱいのパンケーキです。生地を混ぜる時は混ぜすぎずに、ふわふわに作って!

CoCochi

店が

素材と手作りにこだわったパンバーガーやパンケーキのアメリカンダイニング。秋の味覚のいい食材で焼くオリジナルのパンケーキは、想像しながら半信半疑。→10/31迄にはハロウィンパンケーキ¥900も登場。
〒220-0801 神奈川県横浜市磯子区磯子5-3-1 桂ビル1F TEL045-972-2040
11:30~15:00、17:00~18:00(LO各30分前)、18:00~22:00(LO21:00) 閉店 1640席 予約推奨 駐車場あり
営業時間が変更より徒歩1分 <http://www.cocochi.co>

