

第1回 黒アヒージョ料理コンテスト受賞メニュー&店舗

千葉県内の飲食店を対象に、2022年12月1日(木)~28日(水)の期間で開催された第1回黒アヒージョ料理コンテスト。応募総数40店舗の中から選ばれた、グランプリと準グランプリ受賞メニューとお店をご紹介します。

*記載されている情報は最新でない場合がありますので、詳細は店舗に直接お問い合わせください



グランプリ
受賞

Variedad Ajillo Negro (バラエティ 黒アヒージョ)



ホンピノス貝、落花生、マッシュルームなどの千葉県産食材をたっぷり使用し、全体を「下総醤油」で和のテイストにまとめた食材の力強いうまみを引き立てた逸品。ジャンボンブラン(ポイル仕立てのハム)、カスクート(バゲット)、千葉県産ピーナッツを使用したピカードソース、わさび菜が添えられ、一品のなかでコース仕立てのように3通りの食べかたで楽しむことができる。



ホテルオークラ東京ベイ

住所/千葉県浦安市舞浜1-8
TEL/ 047-355-3345
営業時間/ 12:00~14:00
17:00~21:30
定休日/無

*詳しくは店舗へご確認ください



ウェブサイト



準
グランプリ
受賞

丸ごと玉ねぎとシラスの 黒アヒージョ



ほんの軽い力で箸を入れるだけでとろりと崩れる玉ねぎを熱々のオイルとしらすに絡めて食べると、香ばしさ、優しさ、野菜や魚介の強い旨味と匠産の醤油のまろやかな塩気が広がります。こんがり焼かれたバゲットとの相性も抜群。残ったオイルを「卵かけご飯」(240円)と合わせて食べるのもおすすめ。



鉄板ダイニング楽今

住所/千葉県旭市6114-10
TEL/ 0479-63-8360
営業時間/ 18:00~23:00
定休日/無

*詳しくは店舗へご確認ください



ウェブサイト



準
グランプリ
受賞

ラーメン屋さんの 房総黒アヒージョ つけめん仕立て



しいたけ、トマト、長ねぎ、菜の花、鶏肉などの千葉県産食材をたっぷり使用し、仕上げに刻みねぎ、かつお節「房州手火山節(てびやまぶし)」をたっぷり。しっかりと太さのある平打ち麺を浸し、オイルをまわしてつけ麺感覚でいただく、アヒージョでありながらラーメンでもある世にも珍しい逸品。



中華蕎麦 円雀

住所/千葉県市原市君塚3-4-6
TEL/ 070-7483-5409
営業時間/ 11:00~14:30
18:00~21:00
定休日/水曜日、第2第4木曜日

*詳しくは店舗へご確認ください







Instagram




ちば産食材で作る
“映え系”キャンプめし
「**黒アヒージョ**」。
次の休みに、Let's Try!

ん? 「黒」ってなんだ? コタエは中面へGO! >>>





黒アヒージョが
食べられる店の
一覧はこちら >>>



黒アヒージョの
特設サイトは
こちら >>>





千葉県発!

頑張りすぎずに!
SNSで映える♡

What's? Kuro Ajillo



黒

“黒”の
正体はコレ!
隠し味の
「醤油」
です!

千葉は醤油出荷額全国1位!
スーパーでお馴染みの有名
メーカーや地域に根付いた
醤油製造会社さんがそれぞ
れに作り上げたバラエティ
豊かな醤油は、千葉の名産
品のひとつなんです。

千葉の美味しいものを
好きなだけ
スキレットに集めて
オリーブオイルと
ニンニクで煮たら
隠し味に醤油をたらし。

黒アヒージョ
Kuro Ajillo
のできあがり!

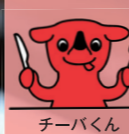
黒アヒージョのすごいところ!



オイルで煮込むだけの
シンプルな料理なので
素材の良さが引き立つ!



千葉県特産の
しょうゆを使うことにより
味に深みが出る!



色々な食材と相性が
良いので千葉の美味しい
産品を満喫できる!



調理が簡単なので
キャンプ・グランピング
アウトドアめしに最適!



彩りが良く
写真映えするので
SNSにもぴったり!

農林水産業が盛んな千葉県の
採れたての産品のおいしさを
存分に堪能できる「黒アヒージョ」。

農林水産業が盛んな千葉県には、皆さんの食卓を
彩る新鮮でおいしい食材がたくさんあります。
そこで若い世代に、料理を通じて千葉県の魅力を発信
できないかと社内若手職員で検討を重ねた結果、県内
の多彩な農林水産物を活用できるアヒージョに、
隠し味として千葉県にゆかりの深い調味料である
醤油を加えた「黒アヒージョ」が誕生しました。

黒アヒージョに合う
千葉の代表的な
産品のほんの一部



Recipe

スーパーの食材でOK!
おうちでパパッと!映えオシャレめし
“黒アヒージョ”レシピ



Clam × Broccoli

はまぐりとブロッコリーの
黒アヒージョ

材料(2人分)と作り方

- ①はまぐり(6個)はフライパンに入れて酒(1/4カップ)を加え、蓋をして中火にかける。2分ほどして殻が開いたら粗熱をとり、身ははずす。煮汁はとっておく。ブロッコリー(1/4株)は小房に分ける。
- ②にんにく(1片)は薄切りにし、赤唐辛子(1本)は半分にとって種を除く。
- ③スキレットや耐熱皿に、にんにく、赤唐辛子、オリーブオイル(3/4カップ)を入れて弱火にかける。にんにくが少し色づき、香りが立ってきたら①をブロッコリー、はまぐりの順に加える。
- ④2分ほど煮てぐつぐつとしてきたらしょうゆ(大さじ1)、①の煮汁(大さじ1)を加え火を止める。

POINT / はまぐりはアサリでも他の貝でもOK! 貝は殻ごとでもいいですが、先に酒蒸し
しておくと食べやすくなり、ぷっくりと仕上がります。旨味たっぷりの蒸し汁をあますこ
となく使えます!ブロッコリーは素揚げするとほどよい苦味が生まれ大人の味わいに。



Green beans
× Turnip

いんげんとかぶの
黒アヒージョ

材料(2人分)と作り方

- ①にんにく(1片)は薄切りにし、赤唐辛子(1本)は半分にとって種を除く。
- ②いんげん(8本)は両端を切り落とし、長さ3等分に切る。かぶ(2個)は茎を少し残してくし形切りにする。
- ③スキレットや耐熱皿に、にんにく、赤唐辛子、オリーブオイル(3/4カップ)を入れて弱火にかける。にんにくが少し色づき、香りが立ってきたら②を加える。
- ④2分ほど煮てぐつぐつとしてきたらしょうゆ(大さじ1)を加え火を止める。

POINT / 野菜だけのシンプルな組み合わせもおすすめ。かぶなど、味がたんぱくなものはしょうゆのおいしさがダイレクトに伝わってきます。煮崩れない食材がおすすめ。