

輪島のめえ～もん発見！！

輪島もんグルメ選手権

優勝

ランドマークカフェ 「いしるナポリタン」

10月30日に開催された「第10回わじま農林漁業まつり」にて行われたB級グルメ大会「輪島のめえ～もん発見！！輪島もんグランプリ」で優勝された「ランドマークカフェ、いしるナポリタン」を優勝特典といたしまして、12月～5月までの半年間、輪島市のホームページにて紹介させていただきます。

【ナポリタンレシピ（一人前）】

【特徴】

ひと口目にくるほのかな辛味。最後に感じる優しい甘みが特徴です。いしるが美味しさの決め手です。

【材料】

パスタ	80グラム
玉葱	8分の1個
ピーマン	約半個
チョリソー	1本
ミートソース	15グラム
ケチャップ	35グラム
いしる	大さじ2分の1
バター	適量（約小さじ1）



【作り方】

- ① パスタを茹でます。（茹でている間にソースを作ります。）
 - ② フライパンにオリーブオイルを多めに入れ、玉葱（軽く焦げ目がつくほど）、ピーマン、チョリソー（軽く焦げ目がつくほど）の順番に炒めます。
 - ③ ミートソースを入れます。
（ミートソースは自家製があるならそれを使用しましょう。ない場合は市販のものを代用してください。）
 - ④ ケチャップ、いしる、バターの順番に入れ、それぞれしっかりソースと馴染ませてください。
（いしるを入れる際は先に入っているソースに混ぜるというより、フライパンの空いているスペースに入れてからソースと絡ませてください。）
 - ⑤④までで出来たソースの中に茹で上がったパスタを入れてソースとよく絡めてください。
- ※ミートソースの内容で味が大きく変わります。
※いしるの熱の入れ方でも味が大きく変わります。
この2つのポイントがとても重要です。

【いしるナポリタンはこちらのお店で食べることが出来ます】

Land Mark Café(ランドマークカフェ)

石川県輪島市門前町門前 1944

TEL/FAX:0768-42-0618

Mail: lmc@castle.ocn.ne.jp

営業時間：11:00～23:00

定休日：毎週火曜日（祝祭日の場合は翌日）

みんなで新しいB級グルメを広めましょう。

