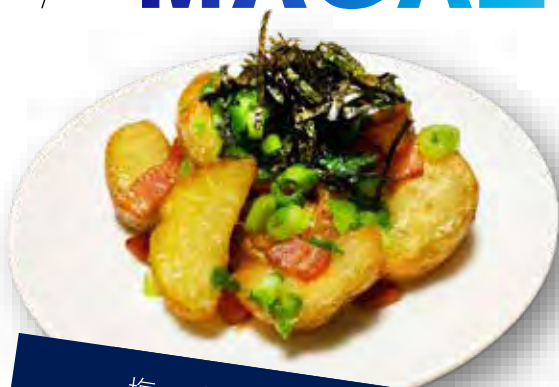


PROSPECTIVE EMPLOYEES MAGAZINE

内 定 者 マ ガ ジ ン



塩 辛 バ タ ー ポ テ ト

- 材料●
フライドポテト（皮付きの三日月型ポイやつがホクホクしてオススメ！）、塩辛（コンビニで売っているものでOK！）、バター（お好みで200g以上入れると美味しくて震えます）、醤油（あれば…だし醤油か牡蠣醤油）、刻み葱、刻みノリ

- ①ポテトをレンチンなどで通常通り作る。
※つまみながらお酒をチビチビやるのも嗜みのうち(笑)
②フライパンにバターをたっぷりゆっくりとなじませる。
③ポテトに塩辛を加える。全体をバターでコーティングするイメージ！
④最後にひと回し醤油をさっとフランスパンの熱い所につけて、醤油の香ばしい香りを食材にさらにコーティングしていくイメージで和える。
⑤皿に盛り付け、刻み葱、刻み海苔をかけて完成！

- 採用担当が作ってみた感想●
ちょっとした臭みがお酒にも絶妙にマッチ！
アレンジの幅は無限大なので、ベーコンを加えてジャーマンポテト風にしたたり、ポテトの代わりにほうれん草などの葉物を炒めてみるのも美味しいです☆

- ①玉ねぎ（好きな野菜）を適当にカット。
※この間に鍋に水を張りいつでもパスタがゆでられるようお湯を沸かしておく
②ニンニクは中の芯を取り除いて、スライスし（香りを強く出したければみじん切り）ベーコンをカット。
③フライパンにオリーブ大さじ1、②のニンニクを加え、一番弱火でオリーブにゆっくりとニンニクの香りをつける。
④小さい気泡がニンニクから出てきたところで、弱火のままベーコンをじっくり焼く。
⑤玉ねぎ（好きな野菜）加えて炒めていく。※ここで塩胡椒を入れると野菜から水分が出て早く中まで火が通る！

- ⑥パスタを茹でる。
⑦大さじ2杯程度の⑦パスタのゆで汁をフライパンに入れ、こびりつきやすい【旨味】をはがす。
※ベーコンなどを炒めた時の焦げの中には旨味成分がいっぱい！
⑧市販パスタソースを加え、とろみが出るまでパスタソースを温める。
⑨⑧と茹で上がったパスタソースの入ったフライパンにパスタを入れてソースを絡める。あとは、
⑩お皿に丸く高く盛り付ける。メイン食材（ベーコン）が見えるようにすると美味しく見えます。あとは、
全体にかければ出来上がり！

- 採用担当が作ってみた感想●
いつもは茹でたパスタに温めた市販のソースをかけるだけでしたが、
野菜やベーコンを入れてベビーリーフを飾りつけることでお店で食べる
本格的なパスタのようで美味しかったです！
また他のパスタソース・食材で、アレンジしたくなりました♪

新 生 活 に 向 け て

お ス ス メ 料 理

か ん た ん レ シ ピ

今回は社会人生活を機に自炊を頑張りたい！という方のために料理初心者からでも挑戦できるレシピをご紹介します！難しい仕込みが必要なく、食材の保存やアレンジがしやすいイタリアン中心に集めました。既に料理が得意な方も、もう1品欲しい時にすぐ作れて美味しいので是非作ってみてね♪

- 材料●
ニンニク 2欠片、オリーブオイル、ベーコン、
ナポリタンパスタソース、玉ねぎ（好きな野菜）、
ベビーリーフ、パスタ



市 販 パ ス タ ソ ー ス ア レ ン ジ

- 採用担当が作ってみた感想●
料理は苦手ですが、お酒は大好きなので
頑張っ作って！と意気込んで始めましたが、
とっても簡単で本当に5分でできました！
チーズは、ガーリックハーブチーズ味を
使ったら美味しすぎました♪



- ①蜂蜜、クリームチーズ、レモン果汁（少量）を混ぜる
②混ぜ合わせたものを皿に盛り、砕いたアーモンド、ブラックペッパー、シナモンをかける
③はちみつをかけてつやを出す
④ナッツは、キッチンペーパーの間に挟んで砕いたものを振りかける



さ く っ と 本 格 ピ ザ パ ン

- 材料●
バケット（フランスパンがオススメ）
玉ねぎ、トマト、バジル、チーズ、ケチャップ



- ①玉ねぎ、トマトは洗って切っておく。
玉ねぎは水をはったボウルにスライスしておくと、
辛味成分が抜けます。辛さが苦手な方は張っておく！
②①の野菜はキッチンペーパーでしっかりと水気を取っておく。
③バケットを斜めにスライス。 ※楕円形にスライスすると綺麗！
④バケットの上にケチャップ、玉ねぎスライス、トマト、チーズ、
バジルの順で置いて後はオーブントースターで焼くのみ！（約3分）
※魚焼きグリルでもOK！グリルの網目のお酢を塗っておくとくっつき防
止になるよ！家電によって個性があるので細かく調整してあげて下さい。・
2周目焼くときは、最初のときより30秒～1分短くするように！
最初よりも温まっていて早く火が入ります。



- 採用担当が作ってみた感想●
パン、玉ねぎスライス、トマトは全て冷凍保存して
ささっと作れるのですぐにお腹を満たせます！
冷凍の場合、20秒くらい別途レンチンすれば④～作業工程は一緒でOK！
一人暮らし生活ではとりづらい野菜も取れるのでお得ですし、魚焼きグリルで
意外と使えるんだな～と新たな発見です（トースターが家にないので代用）。
最後に振りかけたバジルの粉が味を引き立てて料理の奥深さも実感…！
普段から料理をしない私でも簡単に美味しく作れたので、試してみてください★

