

野永喜三夫シェフ考案 備蓄食品活用レシピ



《レシピ》

- ブルボン 缶入非常食 (4種各10枚程度使用)
 - 水 60g
 - 砂糖 100g
 - 醤油 大さじ1
 - ごま油 大さじ1
- ①フライパンで煮詰め
 - ②飴になったら全て加え、
ゴムベラで軽く混ぜ絡める
 - ③常温まで冷ます。

協力： **ブルボン**

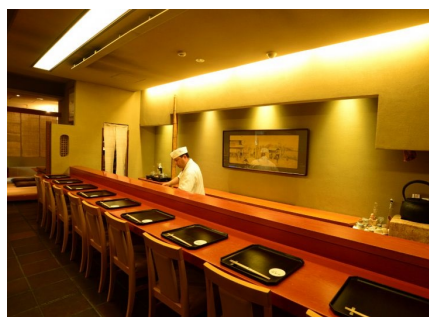
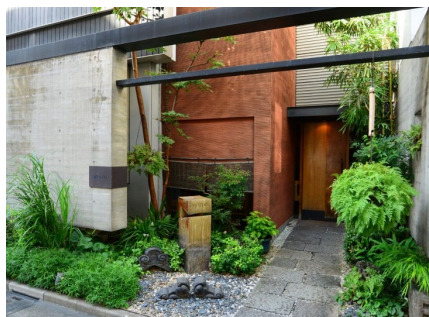


調理工程：水、砂糖、醤油、ごま油を煮詰めてからめるだけ



常温まで冷ます

盛り付けて完成



野永喜三夫氏プロフィール（日本橋ゆかり三代目）

1972年生まれ。生家である「日本橋ゆかり」は、親子三代にわたり宮内庁への出入りを許された老舗日本料理店。服部栄養専門学校卒業後、「露庵 菊乃井」にて村田吉弘氏のもとで修業を重ねた後、「日本橋ゆかり」の三代目若主人となる。2002年、「料理の鉄人 JAPAN CUP' 02」で総合優勝。NYタイムズ紙に日本を代表する若手料理人として選出され「世界の料理人」として認められた第一人者。様々なメディアや雑誌、「ミラノ博」など、海外での活動も多く、地方の食材アドバイザーや新商品の開発等、幅広い分野で活躍中。伝統を守りながらも、さまざまなメディアで常に新しい日本料理を発信している。2017年東京都優秀技能者（東京マイスター）受賞、2019年4月農林水産省より日本食普及の親善大使に任命。

