



Inari Pizza Style

ピザ風いなり



NISHITETSU GRAND HOTEL
 西鉄グランドホテル
<http://www.grand-h.jp>
 MASANORI ITO
 伊藤 昌典

Ingredients

16 flavored age
 (pouch of fried tofu)
 Half of onion
 Half of red bell pepper
 Half of yellow bell pepper
 2 pieces of bacon
 pizza sauce as much as you like
 16 shrimps
 cheese mix as much as you like

材料

味付あげ 16枚
 玉葱 0.5個
 パプリカ赤 0.5個
 パプリカ黄 0.5個
 ベーコン 2枚
 ピザソース 適量
 海老 16尾
 ミックスチーズ 適量



- 1** Pat flavored age with paper towel to remove as much surface moisture as possible
 味付あげは、キッチンペーパーなどで水分をきっておく。
- 2** Slice onion, red bell pepper, yellow bell pepper and bacon
 玉葱、パプリカ赤、パプリカ黄、ベーコンは、スライスして置く。
- 3** In a bowl add pizza sauce and mix with sliced bacon and vegetables
 ボールに2、の材料を合わせ、ピザソースを合わせる。
- 4** Flip the age so that it is inside out
 Pack the ingredients from step 3 into the inside out age
 Place shrimp on top and sprinkle the cheese
 味付あげを裏返しにし3、の材料を詰め、海老、ミックスチーズをのせる。
- 5** Bake in 350 degrees F (180 degrees C) oven for 10 min.
 オープンを 180℃にし 10分焼き上げる。



オーケー食品工業 株式会社
 OK Food Industry Co., LTD.



Seafood Risotto Inari

シーフードリゾットいなり



NISHITETSU GRAND HOTEL
西鉄グランドホテル
<http://www.grand-h.jp>
MASANORI ITO
伊藤 昌典

Ingredients

8 flavored age
90g rice
30g chopped onion
8 Shrimps
8 pieces of squid
100c white wine
160cc bouillon
20g parmesan cheese
Moderate amount of mixed
cheese, olive oil, safran

材料

味付あげ 8枚
米 90g
玉葱みじん切り 30g
えび 8尾
イカ 8切
白ワイン 100cc
ブイヨン 360cc
パルメザンチーズ 20g
ミックスチーズ 適量
オリーブオイル 適量
サフラン 適量



- 1 Pat age with paper towel to remove as much surface moisture as possible
味付あげは、キッチンペーパーなどで水分をきっておく。
- 2 Saute shrimp and squid
Add white wine
and simmer until liquid is half absorbed
えび、イカは白ワインで火を通し水分は半分まで煮詰めておく。
- 3 Heat olive oil in a sauce pan
Saute onion and add safran
Continue to cook
鍋にオリーブオイルを入れ玉葱を軽く炒めサフランを入れさらに炒める。
- 4 Add rice in a sauce pan
Continue to saute
Pour gradually bouillon
and cooking liquid from step 2
3、に米を入れ更に炒め、ブイヨンと2、の煮汁を少しずつ入れて行く。
- 5 Add parmesan cheese
4、にパルメザンチーズを合わせる。
- 6 Flip the age so that it is inside out
Pack the risotto into the age
味付あげを裏返しにし5、を詰める。
- 7 Place shrimp and squid on the inari
6、にえび、イカを乗せる。
- 8 Put cheese on top
7、にミックスチーズを乗せる
- 9 Bake in preheated oven 350 degree F (180 degree C) for 10 min
オープンで 180℃にし 10分焼き上げる。



オーケー食品工業 株式会社
OK Food Industry Co., LTD.