

矢生姜用ディップ（3種）

材料（適宜）

・味噌	適宜
・梅干し（叩いた梅肉）	適宜
・クリームチーズ	適宜
・醤油麴	適宜
・食べるラー油	適宜

作り方

- ① 味噌はそのまま
- ② 叩いた梅肉とクリームチーズを混ぜ合わせる
- ③ 醤油麴と食べるラー油を混ぜ合わせる

この3種のディップをつけて矢生姜を食べよう！

出典引用：<https://allabout.co.jp/gm/gc/420256/>



ここがポイント👉

他にもいろいろなディップを作って食べてみよう

矢生姜生ハム巻き

材料（適宜）

・矢生姜	適宜
・生ハム	適宜

作り方

矢生姜の根元に生ハムを巻いて出来上がり



ここがポイント👉

スモークサーモンでも美味しい

出典引用：<https://snapdish.co/d/Gr0aDa>

矢生姜つくね

材料(2人分)

・矢生姜	2本	☆しょうゆ	大匙2
・鶏ひき肉	100g	☆砂糖	大匙2
・片栗粉	大匙1	☆水	大匙1
・サラダ油	大匙1		

作り方

- ① 矢生姜の葉の部分を取り、根の部分は包丁で薄く皮を剥ぐ
- ② 鶏ひき肉と片栗粉をしっかり混ぜて、①の葉生姜に巻き付ける
- ③ ☆の材料を混ぜ合わせ、タレを作る
- ④ フライパンにサラダ油を引き、②を転がしながら弱火でひき肉に火が通るまで焼く
- ⑤ フライパンに③のタレを入れ、つくねに絡めて完成

※ 葉生姜で作るレシピを参考にしました。

出典引用：<https://recipe.rakuten.co.jp/recipe/1530004412/>



ここがポイント👉

つくねは弱火でじっくりと中まで火を通そう

矢生姜のざっくり生姜焼き

材料（2人分）

・矢生姜	5～10本	<合わせ調味料>	
・豚コマ肉	300g	☆しょうゆ	大匙1
・サラダ油	大匙1	☆みりん	大匙3
		☆砂糖	大匙1と1/2

作り方

- ① 矢生姜はよく洗い、葉の硬い部分は剥き、根の部分を乱切りにする
- ② フライパンにサラダ油を熱し、豚コマ肉を入れて、半分くらい色が変わるまで炒めたら、①の矢生姜を入れ、油が回るまで炒める
蓋をして肉に火が通るまで炒める
- ③ 合わせ調味料(☆)を加えて、汁気が無くなるまで煮詰めて完成

※ 葉生姜で作るレシピを参考にしました。

出典引用：<https://cookpad.com/recipe/4092450>



ここがポイント👉

矢生姜はザックリ切るのがポイント