

ナポリタンの1位決定の瞬間をお見逃しなく！  
ぜひ東海大会にあそびに来てね！



—東海大会—

日時 2017年3月26日(日) 13:00~15:30  
場所 ポートウオークみなと(アビタ港店)

●出場店舗●

ことこと屋  
洋食珈琲館  
長久手店  
KotoKotoYa  
KOTO KOTO CAFE  
15年オムライススタジアム全国優勝店！  
「トロトロ玉子のナポリタン  
ハンバーグON」

マ・メゾン  
エスカ店  
MA MAISON  
あんかけスパの名店！  
「ナポリあん」

パスタ・デ・ココ  
中区丸の内  
一丁目店  
パスタデココ  
カレーもお馴染み番屋！  
「お好み焼き風ナポリタン」

カモシヤ  
名古屋味噌おでんの名店！洋食もメニュー展開  
「チンジャオナポリタン」

詳しくはカゴメHPを御確認下さい！

1月28日 平州小学校で  
オムライス教室を  
開催しました！



美味しさのコツは  
先ケチャ！  
具材をケチャップで  
炒めてから  
ご飯を入れよう



3月10日のトマトメニュー 「ツナとトマトのグラタン」



【材料】4人分

シーチキン ..... 100g  
トマト..... 小1個  
たまねぎ ..... 中1個  
じゃがいも ..... 小1個  
パセリ ..... 20g

塩・こしょう..... 適宜  
サラダ油..... 適宜  
固形コンソメの素 ..... 1個  
バター..... 20g  
小麦粉..... 30g  
牛乳 ..... 300g  
ナチュラルチーズ ..... 20g

【作り方】

1. じゃがいもは水にさらした後、軽く塩ゆでする。
2. バターを溶かし、小麦粉を振り入れながらダマにならないよう、牛乳を少しずつ加えて、ホワイトソースを作る。
3. サラダ油を熱し、たまねぎ、シーチキンを炒め、火が通ったところで、塩、こしょう、コンソメの素で味を調える。
4. ①の茹でておいたじゃがいも、③の具材とトマトを②のホワイトソースで和えて容器に入れ、チーズパセリを散らし、温めたオーブンで表面に焦げ目がつくまで焼く。



シーチキンをベーコンやウィンナー、ゆで卵を使ってアレンジメニューに♪  
また、ホワイトルーに純カレー粉を少し入れると、カレー味のグラタンになります。