



11/25までに
あっさぶメークインを
お届け!

11/27(土)に開催されるWEBイベント『あっさぶメークインでつくる コロツケサミット!!』にて、
「イタリアン料理 イルピーノ」の川端シェフと作るコロツケのレシピをお届け! 材料を準備して、作り方を予習しておこう!

じゃがいも(メークイン).....500g	牛乳.....100cc	バター.....大匙2	卵.....適量
豚ひき肉.....200g	生クリーム.....20cc	塩・コショウ.....適量	パン粉.....適量
玉ねぎ(みじん切り).....1/2個	ニンニク(みじん切り).....小匙1	小麦粉.....適量	サラダオイル(炒め、揚げ用).....適量

イベント開始までにやっておくこと!

①メークイン以外の材料を準備しておく

②玉ねぎとニンニクはみじん切りにしておく

1

じゃがいもはきれい洗う。
鍋にじゃがいも・塩(分量外)
水を入れ、じゃがいもが
柔らかくなるまで茹でる。



2

フライパンにサラダオイルを
入れ、玉ねぎ・ニンニクを炒め、
さらにひき肉を加え炒め、
塩・コショウで味を調える。

3

1のじゃがいもの皮をむき潰し、
2を入れ、さらに牛乳と
生クリーム、バターを入れ混ぜ
(混ぜすぎない)塩・コショウで
味を調える。

※生クリームが無い場合は、牛乳で代用できます。

4

3を10等分にし、
好きな形に形成し
小麦→卵→パン粉の
順につける。

5

揚げ油を
180度くらいに熱し、
3を揚げる。
完成!



あっさぶメークインでつくる コロツケサミット!!

11/27(土)当日の流れ

第1部 11:00~

あっさぶメークインでつくる
コロツケサミット
@Zoom 開催!!

当日、シェフが教えてくれる作り方と
レシピを参考に世界一美味しい
コロツケをつくっちゃおう!

第2部 12:00~

道内旅行券や人気家電があたる!!
わくわく抽選会

抽選番号の書かれたチャンスカードと
携帯電話・スマートフォンを
手元に用意して参加してね!
※当選した方にお電話で確認をいたします。