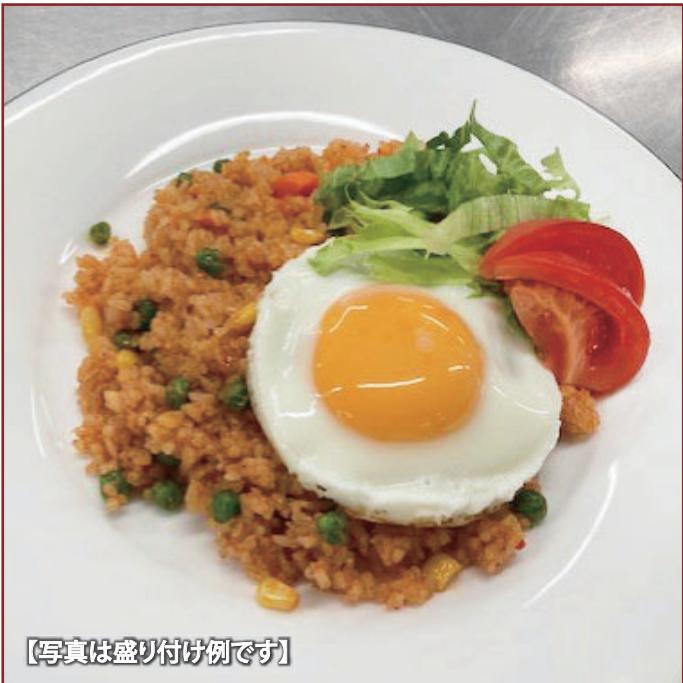


東武ホテルレバント東京 災害用備蓄食品オリジナルレシピ

災害用備蓄食品「アルファ米(白飯)」を使用したメニュー

## オリエンタルピラフ



### 【材料(約1人分)】

アルファ米(白飯)  
1パック(1パック1人分)  
チキンブイヨン  
160ml  
チリインオイル  
小さじ1  
豆板醤  
小さじ1  
冷凍ミックスベジタブル  
50g  
卵(目玉焼き用)  
1個  
レタス  
1/2枚  
トマト  
5g

### 【作り方】

- ①アルファ米にチキンブイヨン160mlを加え、商品の裏面に記載されている通りに作る。
- ②チリインオイルと豆板醤を各小さじ1ずつ①に入れ、混ぜ合わせる。
- ③フライパンに②とミックスベジタブルを入れ一緒に炒め、塩、コショウで味を調えお皿に盛り付ける。
- ④トッピングの目玉焼き、レタス、トマトを飾り完成♪

東武ホテルレバント東京 災害用備蓄食品オリジナルレシピ

災害用備蓄食品「アルファ米(白飯)」と「ミネストローネスープ」を使用したメニュー

## キノコのライスボール トマトソース添え



### 【材料(約1人分)】

アルファ米(白飯)  
1パック(1パック1人分)  
ミネストローネスープ  
1パック(1パック1人分)  
チキンブイヨン  
160ml  
マッシュルーム  
2個  
シメジ  
1/10パック  
エノキタケ  
1/10パック  
パルメザンチーズ  
10g  
パン粉付け用(以下適量)  
小麦粉・卵・パン粉(細目)

### 【作り方】

- ①アルファ米にチキンブイヨン160mlを加え、商品の裏面に記載されている通りに作る。
- ②マッシュルーム、シメジ、エノキタケをバターでソテーし、塩、コショウで味を調え①に入れる。パルメザンチーズも入れて混ぜ合わせ、食べやすい大きさの団子を作る。
- ③小麦粉、卵、パン粉の順に衣を付け、180°Cの油で色よく揚げ、油を切っておく。
- ④ミネストローネスープをミキサーに入れ攪拌し、鍋に入れ弱火で温める。
- ⑤お皿に④のソースを入れ、③のライスボールを盛り付けて完成♪



東武ホテルレバント東京



東武ホテルレバント東京

災害用備蓄食品「チキンライス」を使用したメニュー

## チキンピラフのミルフィーユドリア

### 【材料(約1人分)】

チキンライス  
1パック(1パック1人分)  
水(またはお湯)  
160ml  
ホワイトソース  
100g  
ジャガイモ  
1/2個  
ナス  
1本  
トマト  
1/2個  
ミックスチーズ  
30g  
パルメザンチーズ  
少々



【写真は盛り付け例です】

### 【作り方】

- ①チキンライスに水またはお湯160mlを加え、商品の裏面に記載されている通りに作る。
- ②ジャガイモは皮を剥き、8mmのスライスにして、ソテーする。ナスは1cmのスライスにし、ソテーする。トマトは1cmのスライスにする。
- ③グラタン皿にバターを塗り、①のチキンライスを半量入れ、②のジャガイモ、ナス、トマトの順でチキンライスの上に並べて残りの①をかぶせ、ホワイトソースを流し込みミックスチーズとパルメザンチーズを載せる。
- ④③を200°Cで約10分加熱し、焼き色が付けば完成♪

災害用備蓄食品「ビスケット」を使用したメニュー

## 簡単レアチーズケーキ

### 【材料(約8人分)】

ビスケット  
75g(1缶8人分)  
クリームチーズ  
200g  
グラニュー糖  
60g  
生クリーム35%  
200g  
レモン汁  
40g



【写真は盛り付け例です】

### 【作り方】

- ①ビスケットを細かく碎いて約9gずつ器に入れる。
- ②クリームチーズを常温に置いて柔らかくしておく。(固い場合は電子レンジにかける)
- ③生クリームとグラニュー糖を合わせて八分立てのホイップクリームを作る。
- ④ボウルに②のクリームチーズを入れ、③のホイップクリームを1/3合わせて、ホイッパーでなじませる。
- ⑤④に残りの③を入れゴムべらで合わせる。
- ⑥レモン汁を入れ合わせたら、①の器に流し冷蔵庫で冷やし固めれば完成♪



東武ホテルレバント東京



東武ホテルレバント東京