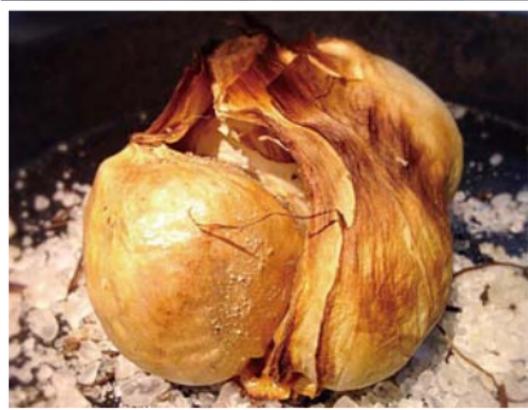


recipe

# 水巻のでかにんにく 丸々岩塩焼き

大きさと味をダイナミックにシンプルに楽しめる！



## 材料

- 水巻のでかにんにく (適量)
- 岩塩 (適量)

## 作り方

- ①皮付きのまま水巻のでかにんにくの底部分を切る
- ②器に岩塩をひき、水巻のでかにんにくの底の部分を岩塩に当て、オーブンで焼く
- ③180℃~220℃で串が入るまでゆっくりと焼く

※温度を高く上げると、旨味や甘みが出ないのでゆっくりと火を入れる

recipe

# 水巻のでかにんにく 辛子レンコン風

スパイスとパンチの効いた味がクセになる！



## 材料

- 水巻のでかにんにく
- 天ぷら粉
- カレー粉
- 塩

## 〈辛子味噌〉

- 麦味噌 (130g)
- 煮切り酒 (60cc)
- 煮切りみりん (40cc)
- 砂糖 (30g)
- 卵黄 (2個)
- 小麦粉 (20g)
- 練からし (30g)

## 作り方

- ① 辛子味噌の材料を合わせ、火にかけて10分程練る
- ② 水巻のでかにんにくの皮をむき、20分蒸す
- ③ 冷めたら、水巻のでかにんにくの芯を抜き、穴を空ける
- ④ ①を水巻のでかにんにくの中に入れる
- ⑤ 打ち粉をして、カレー粉を入れた天ぷら粉につけて、180℃の油で1分揚げる

recipe

# 水巻のでかにんにく 肉巻き

水巻のでかにんにくと豚バラの相性がバッチリ！



## 材料

- 水巻のでかにんにく
- 豚バラスライス(厚さ 2mm 程度)
- 酒
- 薄口醤油
- 砂糖

## 作り方

- ① 酒、薄口醤油、砂糖を、火にかけ沸かし、冷ましておく
- ② 水巻のでかにんにくの皮をむき、20分程蒸す
- ③ 水巻のでかにんにくを豚バラで巻いて、焼き目が付くまで焼く
- ④ ①のタレを絡めて、味を絡ませる

recipe

水巻のでかにんにく

# 大粒にんにくのアヒージョ

大粒のにんにくを、そのまま食べる満足感！



## 材料 (3人前)

- でかにんにく (5粒)
- オリーブオイル  
(ニンニクが浸る程度)
- アンチョビ (1尾)
- ベーコンか  
パンチェッタ (20g)
- 鷹の爪 (1本)
- パセリ
- 塩、コショウ

## 作り方

- ① でかにんにくを塩茹し (電子レンジも可) 柔らかくなるまで火入れする
- ② 鍋にパセリ以外の材料を入れ、火にかける
- ③ グツグツしてきたらオイルの味を確認  
塩コショウで味を整え、パセリを振って完成

※お好みでキノコや野菜を入れてもOK

recipe

水巻のでかにんにく

バケットでも作れる、ミニピッツァ

独特の食感と、チーズとにんにくの風味がマッチング!



材料  
(1人前)

- でかにんにく (2個)
- アンチョビ (1尾)
- でかにんにくマヨネーズ (煮たにんにく、マヨネーズ、生クリーム、塩胡椒の順にミキサーで混ぜる)
- お好みのパン
- ピザ用チーズ
- ブラックペッパー

作り方

- ① でかにんにくを塩茹し (電子レンジ可) 柔らかくなるまで火入れをする。その後、厚めにスライスにする
- ② パン・バケットにでかにんにくと、マヨネーズを塗る
- ③ ②に①をのせ、アンチョビを散らす
- ④ チーズを乗せてトースターで焼く
- ⑤ 仕上げにブラックペッパーをふる

recipe

水巻のでかにんにく

風味を味わうガーリックトースト

食欲をそそり、他の食材とも相性バッチリな一品！



材料

(1人前)

- でかにんにくマヨネーズ  
(煮たにんにく、マヨネーズ、生クリーム、  
塩胡椒の順にミキサーで混ぜる)
- バケット
- パセリ

作り方

- ① バケットを薄く切り、トースターでカリカリに焼く
- ② ①にでかにんにくマヨネーズを塗る
- ③ トースターでこんがり焼き、パセリをふる

recipe

水巻のでかにんにく

# 熱々ほくほくのグラタン

大きなんにくを掘り起し、ハフハフ食べる幸せ！



## 材料 (2人前)

- でかにんにく (5個)
- バター (12g)
- 牛乳 (200g)
- チーズ (適量)
- 小麦粉 (12g)
- パン粉
- 塩、コショウ

## 作り方

- ① でかにんにくを塩茹し (電子レンジ可) 柔らかくなるまで火入れをする
- ② 鍋にバターと小麦粉を入れて火をつける
- ③ ふつふつとしてきたら一旦火から離して鍋底を冷やす
- ④ 牛乳を電子レンジで軽く温めておき、③に少しずつ入れてベシャメルソースを作る
- ⑤ ④に塩コショウをして味を整える
- ⑥ 器にでかにんにくを入れて上からベシャメルソースをかけ、チーズとパン粉をふる
- ⑦ トースターでこんがり焼く

※ でかにんにくを牛乳で一度炊いてから使用すると更に匂いを抑えられます

recipe

水巻のでかにんにく

くせになるフライドにんにく

まるごと！そのまま！にんにくを味わう一品！



材料  
(1人前)

- でかにんにく
- 塩
- クレイジーソルトなどのスパイシーな調味料

作り方

- ① でかにんにくを塩茹し、(電子レンジ可) 柔らかくなるまで火入れをする
- ② でかにんにくの表面がきつね色になるまでこんがり揚げる
- ③ 熱いうちに塩、クレイジーソルトをふる

※熱いうちに塩を振るのが味が馴染むポイント

recipe

水巻のでかにんにく

# にんにくとチーズの春巻き

食感も抜群！ チーズとの風味も絶妙です！



材料  
(1人前)

- でかにんにく (2個)
- チーズ (適量)
- 春巻きの皮 (1枚)

作り方

- ① でかにんにくを塩茹し (電子レンジ可) 柔らかくなるまで火入れをする
  - ② チーズと一緒に春巻きの皮で巻いて揚げる
- ※更に、醤油やマヨネーズ、一味唐辛子を合わせると美味！

recipe



# 水巻のでかにんにく 大玉にんにく串



大きなにんにくとベーコンの相性が抜群！



材料  
(1本)

- でかにんにく (4個)
- ベーコン (4枚程度)
- 塩、コショウ

作り方

- ① でかにんにくを塩茹し (電子レンジ可) 柔らかくなるまで火入れをする
- ② 串にベーコンとでかにんにくを交互に刺す
- ③ フライパンでこんがり焼く
- ④ 塩、胡椒で味を整える

recipe

水巻のでかにんにく

# 子供も喜ぶカレー炒め

皆大好きなカレー味。シャキシャキ感がたまらん！



## 材料 (2人前)

- でかにんにく (10粒)
- オリーブオイル
- 塩コショウ (小さじ1)
- カレー粉 (小さじ1)

## 作り方

- ① でかにんにくの皮をむき、千切りにする。
- ② フライパンにオリーブオイルを大さじ2入れる。
- ③ ①を入れ、火を付け、5分程炒める
- ④ ③に塩コショウ、カレー粉を入れ、2分ほど炒める。

recipe

水巻のでかにんにく

# カレー味の蒸しパン

カレー風味の子供も大好き、オヤツに最適！



## 材料 (10人前)

- でかにんにく (2粒 / 100g 程度)
- ホットケーキミックス (100g)
- 卵 (1個)
- オリーブオイル (小さじ2)
- 牛乳 (100cc)
- カレー粉 (小さじ1)
- 砂糖 (大さじ2)
- 乾燥パセリ (適量)

## 作り方

- ① でかにんにくを1cm角に切り、レンジ (600W) で1分半加熱する。
- ② オーブンを170℃に予熱しておく。
- ③ ボウルに卵、牛乳、オリーブオイル、ホットケーキミックスの順に入れ、混ぜ合わせる。
- ④ ③に①のでかにんにくを半分混ぜ合わせ、カップ (10個) に入れる。
- ⑤ 残りの半分のでかにんにくを上のにせる。
- ⑥ 鉄板にカップを並べ、湯を1cm程はり、170℃で12~13分加熱する。
- ⑦ 乾燥パセリを散らす。

## 水巻のでかにんにく

## 健康的なでかにんにく×ニラチヂミ

思いついたらすぐ出来る、健康的なチヂミ


**材料**  
 (2人前)

- でかにんにく (2粒)
- やまいも (100g/10cm 程度)
- ニラ (20g 程度)
- 豚こま (10g 程度)
- スライスチーズ (2枚)
- きざみのり (適量)
- 小麦粉 (大さじ2)
- マヨネーズ (大さじ2)
- 一味、ポン酢 (お好みで)

**作り方**

- ① でかにんにくを、レンジで温め、皮をむき、ビニールに入れ潰す。
- ② 皮をむいた山芋を①に入れ、よく叩き、小麦粉、マヨネーズも同様に加え混ぜる。
- ③ 卵焼き器に油をひかず、豚こまを焼き、②の生地を流し入れる。チーズもトッピングし蒸し焼きにする。
- ④ 出来上がったら、きざみのりを載せ、お好みで一味やポン酢で頂く。

recipe

水巻のでかにんにく

# 簡単！一口はさみ揚げ

でかにんにくの大きさが際立つ!!



## 材料 (2人前)

- でかにんにく (2粒)
- ハンバーグの具 (100g)
- 小麦粉
- 溶き卵
- パン粉
- 油

## 作り方

- ① でかにんにくを、レンジで温め、粗熱をとり、4等分にする。
- ② ①をハンバーグの具に挟み、小麦粉→とき卵→パン粉の順に付け、揚げる。
- ③ お好みでレモンやソースをかけて頂く。

recipe

水巻のでかにんにく

ご飯+コロッケ+カレーで子供も大満足!

子供から大人まで大好きな味に!



材料  
(2人前)

- でかにんにく (4粒)
- 小麦粉
- ごはん (100g)
- 水
- カレー粉 (大さじ1)
- パン粉
- (チーズ)

作り方

- ① でかにんにくを、レンジで温め、粗熱を取る。
- ② 白ご飯にカレーを混ぜ、味をつける。
- ③ ①を②で包み、水でといた小麦粉をつけ、揚げる。  
(お好みでチーズを混ぜてもOK)

recipe

水巻のでかにんにく

# まるごとゴロゴロ餃子

おつまみとしても、おかずとしても最適！



材料  
(2人前)

- でかにんにく(4粒)
- 餃子の具(100g)
- 油
- 水

作り方

- ① でかにんにくを、レンジで温め、粗熱を取る。
- ② でかにんにくの中身をくり抜いて、餃子の具を詰める。  
くり抜いた具は、餃子の具に加える。
- ③ 熱したフライパンに油を加え、②を焼く。
- ④ 焦げやすいので、途中で少量の水を加え、弱火にし、蓋をして蒸す。