

かぼちゃニョッキと ベーコンの焦がしバター醤油

かぼちゃニョッキ
レシピ

かぼちゃニョッキを炙り、こんがり焼き目をつけ、醤油・バターで味付けをしました。
醤油バターの香ばしさとかぼちゃニョッキの甘さがお酒のおつまみとして相性抜群です。



北海道産かぼちゃニョッキ



材料（約2人前）

北海道産かぼちゃニョッキ：200g

厚切りベーコン：50g

有塩バター：15g

醤油：15ml

【トッピング】万能ネギ：適量

作り方

- ①かぼちゃニョッキを沸騰したお湯の中で、1分半茹でます。
- ②フライパンを中火にかけ、厚切りベーコンは、カリっとするまで炒め、一旦取り出します。
- ③②のフライパンの中に、①を入れ、表面に焼き色がつくまでソテーします。
- ④有塩バターと醤油を加え、全体に絡めながら炒めます。
- ⑤お皿に盛り付け、万能ネギをトッピングしたら完成です。



野菜で明日を新しく。

株式会社 新進

〒101-0048

東京都千代田区神田司町2-6 アーバンセンター神田司町4階

TEL 03-6206-4122

かぼちゃニョッキの揚げ出し ～出汁餡かけ～

かぼちゃニョッキ
レシピ

出汁の旨みとかぼちゃニョッキの甘さが調和した和風創作ニョッキです。
揚げたかぼちゃニョッキは、表面はカリッと、中はモチっと食感です。



北海道産かぼちゃニョッキ



材料（約2人前）

北海道産かぼちゃニョッキ：250g

【出汁餡】お好きなもので可

鰹だし：150ml

醤油：15ml

みりん：15ml

片栗粉：10g

【トッピング】三つ葉、万能ネギ、唐辛子

作り方

- ①かぼちゃニョッキを冷凍のまま165～175℃の油に入れ、2分半程度揚げます。
- ②出汁餡を作ります。（鍋に出汁・醤油・みりんを入れ一煮立ちさせます。水で溶いた片栗粉を回し入れ、とろみがつくまで混ぜて火を止めます。）
- ③お皿に①を入れ、温かい出汁餡をかけます。
- ④三つ葉・万能ネギ・唐辛子をトッピングして完成です。



野菜で明日を新しく。

株式会社 新進

〒101-0048

東京都千代田区神田司町2-6 アーバンセンター神田司町4階

TEL 03-6206-4122

かぼちゃニョッキと ゴルゴンゾーラのハニーディップ

かぼちゃニョッキ
レシピ

茹でたかぼちゃニョッキに、温かいゴルゴンゾーラソースと蜂蜜をかけたメニューです。
塩味と甘さにもちもちのニョッキは、相性抜群です。ワインやカクテルのお酒のお供にどうぞ。



北海道産かぼちゃニョッキ

材料（約2人前）

北海道産かぼちゃニョッキ：250g

【チーズソース】

ゴルゴンゾーラチーズ：30g、

生クリーム：50ml

牛乳：30ml

塩コショウ：少々

【トッピング】

蜂蜜：40g、クルミ：約10g、

粉砂糖：少々

作り方

- ①沸騰したお湯の中で2分半茹でます。
- ②チーズソースを作ります。（鍋にゴルゴンゾーラチーズ・生クリーム・牛乳を入れ、弱火にかけます。）
- ③お皿に①を盛り付け、②をかけます。
- ④蜂蜜・クルミ・粉砂糖をトッピングし、完成です。



野菜で明日を新しく。

株式会社 新進

〒101-0048

東京都千代田区神田司町2-6 アーバンセンター神田司町4階

TEL 03-6206-4122

鶏肉とかぼちゃニョッキの カマンベールチーズのグラタン

かぼちゃニョッキ
レシピ

茹でたかぼちゃニョッキにホワイトソースを絡め、オーブンで焼き色をつけます。
チーズとかぼちゃニョッキは、相性抜群です。



北海道産かぼちゃニョッキ

材料（約2人前）

北海道産かぼちゃニョッキ：250 g

鶏もも肉：60 g

バター：適量

カマンベールチーズ：60 g

粉チーズ：適量

【ホワイトソース】

好きなものをご使用ください。

【トッピング】乾燥パセリ：適量

作り方

- ①沸騰したお湯の中で、かぼちゃニョッキを2分半茹でます。
- ②フライパンにバターを溶かし、鶏もも肉を炒めます。
- ③耐熱皿に①・②を入れ、ホワイトソースを入れます。
- ④カマンベールチーズ・粉チーズをトッピングします。
- ⑤焼成します。（コンビ/50%/200℃/5分）
- ⑥乾燥パセリをトッピングすれば完成です。



野菜で明日を新しく。

株式会社 新進

〒101-0048

東京都千代田区神田司町2-6 アーバンセンター神田司町4階

TEL 03-6206-4122

かぼちゃニョッキと きのこのクリームソースがけ

かぼちゃニョッキ
レシピ

茹でたかぼちゃニョッキに、マッシュルーム・ウインナー・風味豊かな濃厚
クリームソースを合わせました。生ハムをトッピングし、メイン料理としてどうぞ。



北海道産かぼちゃニョッキ

材料（約2人前）

北海道産かぼちゃニョッキ：250g

粗挽きソーセージ：50g、

マッシュルーム：100g、オリーブオイル：適量

にんにく、玉ねぎ：5g（みじん切り）

【クリームソース】パルミジャーノ・レッジャーノ：

15g、白ワイン：15ml、生クリーム：50ml、

牛乳：200ml、塩：少々

【トッピング】

生ハム、ブラックペッパー、粉チーズ

作り方

①沸騰したお湯の中で、かぼちゃニョッキを2分半茹でます。

②フライパンに、オリーブオイル、にんにく、玉ねぎを入れ、
香りをだします。ソーセージを加え炒め、マッシュルームも
加え炒めます。

③クリームソースを作ります。（白ワインを入れ、アルコー
ルを飛ばし、生クリーム・牛乳・パルミジャーノレッジャー
ノを加え、弱火で3分程度煮詰めます。）

④③に茹でたかぼちゃニョッキを絡めます。

⑤④をお皿に盛り付け、生ハム・ブラックペッパー・粉チー
ズをトッピングすれば完成です。



野菜で明日を **新**しく。

株式会社 **新進**

〒101-0048

東京都千代田区神田司町2-6 アーバンセンター神田司町4階

TEL 03-6206-4122