

# ☆かきピロレシピ (和風味) ☆



## 材料 (25個分)

カキ(むき身)	250g	強力粉	600g	} パン生地
ごぼう	100g	砂糖	40g	
にんじん	80g	バター	70g	
しいたけ	3枚	イースト	7g	
春雨	50g	塩	7g	
☆濃口醤油	50cc	牛乳	200cc	
☆みりん	40cc	ぬるま湯	200cc	
☆酒	40cc			
☆砂	40g			
☆しょうが	15g			
豆板醤	小さじ1			

1. 牡蠣を塩水で洗い、酒を振りかけておく。
2. ごぼうをささがき、人参を干切り、椎茸を薄切り、春雨は湯でやわらかく戻し5cm程度にそれぞれ切っておく  
※ささがきしたごぼうは水にさらしてアク抜きをしておく
3. 鍋に☆マークの調味料を入れ強火で熱し  
沸騰したら①の牡蠣を加え 中火で5~10分煮込む  
※灰汁はこまめに取って下さい  
※しょうがは取り除いてもそのまま具として混ぜ込んでもいい  
※牡蠣のひだが開き、身が丸くぷりっとしてきたら火を止める。
4. 火を止めたら牡蠣のみ鍋から取り除き  
残った煮汁 へ②で切った材料すべてと豆板醤加え  
かき混ぜながらある程度水分が飛ぶまで強めの中火で煮詰める。  
※春雨は火が通りすぎないように、他の材料より後に入れてください。
5. ④ができれば粗熱をとるため火からおろす  
その間に、パン生地の材料全てを混ぜ合わせて  
常温で20分ほど置き1次発酵をさせる。  
※パン生地が2倍程度に膨らめば、1次発酵終了  
※発酵中に生地が乾かないよう、濡れ布巾やラップをかけてください。
7. パンの発酵が出来次第、生地を切り分け丸める(直径6cm程度)  
それを薄く伸ばし冷ましておいた⑤の具と④で分けておいた牡蠣を乗せて  
中身がはみ出ないよう気をつけて包み、しっかりと端を閉じる。  
※包みが甘いと揚げている間に開いてしまうのでしっかり目に

相生市が開発した新しいB級グルメ  
牡蠣を使ったピロシキ「かきピロ」  
お店やイベントで大人気の味を  
是非おうちでも味わってみて♪



相生市観光協会  
マスコットキャラクター  
「あいおいわん」

具とカキを乗せ



半分に折り



端をしっかりとめる



8. 170度の油で5分程度揚げて完成 ※濃いきつね色ぐらいがベストです。

### パン生地を省略する場合

サンドイッチ用のパン2枚で具を挟み、四方を包丁の背等でしっかり押さえ揚げている最中に開かないよう、つまようじ等でしっかりとめて油へ入れてください。