

～World Dishes Contest in SHIMADAI (島大ワールド料理コンテスト) 2020～

応募用紙

ニックネーム 又はチーム名	Jamaican			
創作料理 手書きのイラスト, デジタルイメージ, 写真等ご自由に紹介してください。				
料理名：ジャークチキン	PR欄（なぜその食材を選んだのか、エピソード等）：			
	ジャークチキンはカリブ海の島国ジャマイカの郷土料理です。スパイシーな調味料で味付けされていますが、辛いだけでなく、ハーブ類のさわやかさやココクの深いスパイスなどが組み合わさった料理になります。実はメンバーの橋本君がジャマイカ滞在経験があり、一緒にジャマイカの本場の味を日本で表現するために、試行錯誤を積み重ねていたところ、コンテストを知り、応募に至りました。ジャマイカは陸海域ともに豊かな自然が残されている美しい国です。陽気な現地の人々とサンサンと照る太陽の下、見渡す限り広がるカリブ海を目の前にして流れるレゲエミュージック、そして片手にジャークチキン。もう言うことはありません。そんなジャマイカを学食を通して皆さんに感じていただきたいです。			
※レシピだけでなく、必ず手書きの絵や写真等で料理イメージを描いてください。				
材料リスト (2人分程度) ※使う食材は日本で買える食材かつ安価に手に入る食材を使用してください。	材料名	分量	材料名	分量
	鶏もも肉	250 (g)	チリペッパー	大さじ1 (杯)
	おろししょうが	小さじ1 (杯)	オールスパイス	大さじ1 (杯)
	おろしにんにく	小さじ1 (杯)	パプリカ粉	大さじ1 (杯)
	クミン	大さじ1 (杯)		
レシピ (手順)	①鶏もも肉を一口サイズに切る。			
	②ジップロックなどの袋に鶏もも肉と各種調味料を入れる。			
	③鶏もも肉に調味料が均一に馴染むようによく揉みこむ。			
	④冷蔵庫で一晩寝かす。			
	⑤フライパンで炒めて完成。			