



## ヤマトポークのサルティンボッカ 夏野菜の煮込み添え

### 材料 (4人分)

- ヤマトポーク 50g×8枚
- 生ハム 4枚
- セージ 8枚
- 白ワイン 100ml
- チキンブイヨン 200ml
- バター 30g
- 玉ネギ 20g
- ニンニク 1/2片
- トマト 1個
- トマトペースト 5g
- ナス 1/2本
- パプリカ 赤・緑・黄 合わせて1個分
- ズッキーニ 緑 1/4本

### 作り方

- ① 玉ネギ・ニンニクはみじん切り、その他の野菜は適当な大きさ(7~8mm)にカットする。トマトは湯むきして皮・種を取り除き、粗みじんに。
- ② フライパンにオリーブ油を熱し、野菜を炒めてザルにあげる。
- ③ 鍋にオリーブ油を少量加え、ニンニク・玉ネギを炒めてトマトとトマトペーストを加える。
- ④ ②を③に入れ、軽く煮込んで塩・こしょうで味を調える。
- ⑤ カットした豚肉に塩・こしょうをし、セージをのせて半分に切った生ハムで巻く。
- ⑥ フライパンにオリーブ油を熱し、⑤を焼く(生ハムの面を先に)。
- ⑦ 火が通れば取り出し、余分な油を捨て、旨味の残ったフライパンに白ワインとチキンブイヨンを加える。
- ⑧ 塩・こしょうで味を調え、バターを加えてコクと香りを出す。
- ⑨ 全て盛り付け、最後に⑧をかけて完成!



なら食と農の魅力創造  
国際大学校 (NAFIC)  
前田 賢 先生

昨年4月に開校した「なら食と農の魅力創造国際大学校 (NAFIC)」のフードクリエイティブ学科では、次世代を担う「食の担い手」の育成を目指しています。

1人1ストーブ(コンロ)方式による調理実習やオーベルジュ実習、食材の良さを理解するための農業実習などを取り入れ、飲食店経営やマーケティングの知識を磨き、飲食サービス業界で活躍するプロフェSSIONナルを目指します。



## NAFICフードクリエイティブ学科のイベント

### オープンキャンパス

時 8月24日(木) 10時30分~14時  
入学検討者を対象とした調理実習授業の体験と施設見学。定員20人(先着)。無料。  
申 下記HPから。8/8締切。

### フードアドバンス研修Ⅱ

時 8月28日(月)・29日(火) 2日間  
講義を通じてレストラン経営に必要なマネジメント、デザイン、サービス等を学びます。対象は、飲食店経営者、オーナーシェフ等。定員10人(選考)。受講料6,600円。他実費徴収。  
申 下記HPから。8/18締切。