



私たちは **グッドパートナー**!



職人さんが時折回しながら焼くこと約3分。ガス仕様のピザ窯ならではの高温、短時間で表面はカリッと内側はもちもちのピザが完成!



「地域総合支援センター」センター長の銅城真理子さん(右)と「(有)小野屋」社長の渡邊賢一さん。



渡り蟹のトマトソースリングイネ(サラダとドリンクのセット)。

ナチュラルエイト
カフェ&レストラン **natura+** 〇〇
〒宇佐市四日市2482-1
☎ 0978-25-4688
営業 火～木曜、日曜、祝日11:00～15:00
金・土曜11:00～21:00
休 月曜
<https://natura8.net/>

宇佐市の「ナチュラルエイト」は地産地消がモットーのカフェ&レストラン。大分県社会福祉事業団「地域総合支援センター」が運営し、障害者就労支援の一環も担っている。

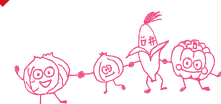
入店すると鮮やかなタイルをあしらったおしゃれなピザ窯が目に入る。「ガス式で火力が強く、あつという間にピザが焼けます。豊前海のハマやアミエビ、地元産の野菜たっぷりのオリジナルピザが人気ですよ」とセンター長の銅城さんは話す。施設全体のガスシステムの設置

ガスの火力で焼き上げるピザが人気
地域をつなぐふれあいのレストラン

豊前海のハマとアミエビのピザ。



広々とした店内でくつろいで食事が楽しめる。



Si センサーガスコンロ de



温度調整
機能

まとめてつくってそのままテーブルへ!

チキンのフライパングラタン



材料
(4人分)

玉ねぎ……………100g	薄力粉……………大さじ4
マッシュルーム……………100g	マカロニ(早茹でタイプ)……………100g
鶏もも肉……………300g	豆乳(無調整)……………2カップ
オリーブ油……………大さじ1	塩、コショウ……………少々
パン粉……………大さじ4	ピザ用チーズ……………100g
コンソメ顆粒……………小さじ2	水……………2カップ
バター……………40g	

① 玉ねぎ、マッシュルームは薄切り、鶏もも肉は一口大に切る。オリーブ油を熱してパン粉を炒め、焼き色がついてカリカリになったら取り出しておく。

② フライパンを熱し、バターを入れて溶かし、鶏もも肉を炒め、色が変わったら玉ねぎ、マッシュルームも加えて更に炒め塩、コショウ、コンソメ顆粒で味を調え、薄力粉を入れて、粉っぽさがなくなるまで炒めます。

③ 水を少しずつ加えながら混ぜ、煮立ったらマカロニを加え、焦げ付かないよう混ぜながら表示時間より1分短く茹でます。

④ 豆乳を少しずつ加えて混ぜ、とろみがつくまで混ぜながら加熱し、ピザ用チーズをのせて蓋をし、160度に温度設定してチーズが溶けるまで加熱します。溶けたらパン粉を散らします。



グリル容器
コンロ
タイマー

バラの形で見た目も楽しく、華やかに★
プレゼントにもぴったり!!

バラのアップルパイ



材料
(9個分)

りんご……………1個	冷凍パイ生地
砂糖……………40g	(1.5cm幅25cm長さ)……………9本
レモン汁……………小さじ2	粉砂糖・シナモンパウダー
バター(食塩不使用)……………20g	溶き卵・ミントの葉……………各適量

① りんごは皮付きのまま芯をとり、2mm厚にスライスし、鍋に入れて砂糖、レモン汁を加えて弱火で煮ます。
コンロタイマー: 約5分
その後バターをからめて冷まし、キッチンペーパーにのせて汁気を取ります。

② 冷凍パイ生地に①を少し重ねるようにして並べ、端から巻いてバラの形に整えます。

③ 冷凍パイ生地の部分に溶き卵をぬり、グリル容器に並べて蓋をします。
加熱タイマー: 約15分

④ 器に盛り、粉砂糖、シナモンパウダーをふり、ミントの葉を添えます。
ワンポイントアドバイス
レモン汁を入れることでりんごが、キレイな赤色に仕上がります。

