春に食べたい！チュンピンレシピ

チュンピンとは…
モチモチの薄皮に具材を包んで食べるチュンピン。
中国では縁起のよい食べ物とされ、春のお祝いには欠かせない一品です。
お花見やパーティーにいかがですか？

くりっぴープラザ料理教室 人気講師
望月幹生先生 監修

みんなでワイワイつくりたい♪ 春の彩りチュンピン

材料：4人分（皮20枚）

皮
- 白玉粉 …… 50g
- 水 …… 600㎖
- 塩 …… 小さじ1/3
- 薄力粉 …… 300g
- 砂糖 …… 大さじ3
- 醤油 …… 小さじ2
- 白ごま …… 適量
- ごま油 …… 適量

具材（豚バラ炒め）
- 豚バラ薄切肉 …… 300g
- 紹興酒(まぶし用) … 大さじ3
- 片栗粉 …… 大さじ1
- 生姜 …… 1片
- 紹興酒(炒め用) …… 大さじ3
- 甜麺醤(テンメンジャン) … 大さじ4

具材（その他）
- 水溶き片栗粉… 小さじ2
- 卵 …… 2個
- きゅうり …… 1本
- 厚揚げ …… 2枚
- 白ネギ …… 1本
- 貝割れ菜 …… 1パック

作り方

皮
1. ボールに白玉粉を入れ、水を加える。つぶしながら混ぜ、塩、薄力粉を加えて滑らかになるまで混ぜる。ラップをして冷蔵庫で15分寝かせる。
2. フライパンに薄くサラダ油を入れ、①を焼く。（20枚）

具材（豚バラ炒め）
3. 豚バラ薄切りに、紹興酒と片栗粉をまぶして10分寝かせる。
4. フライパンに適量のごま油を入れ、生姜の千切りを炒める。③をほぐしながら加え、炒める。
5. 紹興酒を加え更に炒め、甜麺醤、砂糖、醤油を加え中火で絡めながら炒める。皿に取り、白ごまを振る。

具材（その他）
6. 卵に水溶き片栗粉を加え、薄焼き卵を2枚焼く。粗熱を取り、錦糸卵を作る。
7. きゅうりは千切りに切る。厚揚げはスライスする。
8. 白ネギは白髪ねぎを作る。貝割れ菜は根の部分を切り落としてほぐす。
9. 皮にお好みの具材を包んで、甜麺醤をつけて召し上がってください。

他にもお好みで
いろいろな具材をはさんで
みてください♪

志太地区のお花見スポット

藤枝

金比羅山緑地　ライトアップ有

標高67mの小山が、1,000本の桜でピンクに染まります。

3月下旬～4月上旬

お問合せ　藤枝市観光案内所 TEL.054-647-1144

藤枝

蓮華寺池公園　ライトアップ有

周囲約1.5キロの池の周辺に1,300本の桜が植えられています。

3月下旬～4月上旬

お問合せ　藤枝市観光協会 TEL.054-645-2500

焼津

木屋川堤

約700本の桜の木が植えられています。焼津で屈指のお花見の名所です。

3月下旬～4月上旬

お問合せ　焼津市観光協会 TEL.054-626-6266

島田

家山桜トンネル

大井川鐵道沿いに、約1キロも続く見事な桜のトンネルです。

3月下旬～4月上旬

お問合せ　島田市観光協会 川根支所 TEL.0547-53-2220

※お弁当は安全な場所で広げましょう。ゴミは持ち帰りましょう。

くりっぴーのお仕事見学
都市ガス営業員編

PROFILE
山本 貴大
出身地：静岡市
趣　味：バスケ、映画鑑賞

営業2年目の山本です！
現在は藤枝駅周辺の
エリアを担当しています。
お気軽にお声がけください！

9:00～ 朝の打ち合わせ
出勤後は、今日1日の行動を確認し、グループリーダーからの細かな指示を受けます。

9:30～ お客さま宅へ
修理依頼を受けたお客さま宅へ向かいます。急いでいても安全運転を心掛けます。

10:00～ 修　理
丁寧に故障箇所を探ります。様々な依頼に、真剣に対応します。

14:00～ ショールームで商品のご案内
購入検討しているお客さまと、ショールームで待ち合わせ。お客さまに合った商品をご提案します。

16:00～ アフターフォロー
修理後、数日経過したお客さまや、ガス機器を購入されたお客さまに様子伺いの電話を掛けます。