



#私の

ミ

ルク

鍋



楚の両海
笠原将弘
腕・舌・遊心



「賛否両論」店主 笠原将弘さん考案 「ミルク鍋2023」レシピ③

3

ミルクぜんざい鍋



日本料理「賛否両論」店主 笠原 将弘 (かさらは まさひろ) さん

1972年 東京都生まれ。

焼鳥店を営む両親の背中を見て育ち、高校卒業後、「正月屋吉兆」で9年間修業後、実家の焼鳥店を継ぐ。店の30周年を機に一旦店を閉め、2004年、恵比寿に自身の店「賛否両論」を開店。

「万人に好かれなくていい。自分の料理とやり方を好きだと言ってくれる人が来てくれれば…」との想いを店名に冠した18席

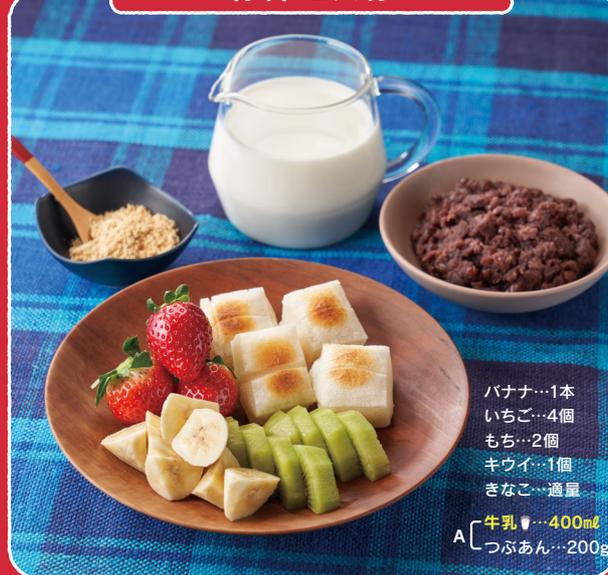
の小さな店は、独創的な感性で作りに上げる料理が評判を呼び、たちまち予約の取れない人気店となる。2013年名古屋に「賛否両論名古屋」を開店。

和食給食応援団東日本代表として、小学校での授業などを通して、子ども達への食育、和食推進活動にも力を注いでいる。基本的な家庭料理から専門料理まで、和食の魅力を伝える著書も多数。

ミルクぜんざい鍋



材料 2人分



バナナ…1本
いちご…4個
もち…2個
キウイ…1個
きなこ…適量

A 牛乳 400ml
つぶあん 200g

作り方

- ① フルーツはそれぞれ一口大に切る。
- ② もちは半分に切って焼いておく。
- ③ Aを混ぜ合わせて鍋に入れ、弱火にかけ温まったら①と②を加え、少し煮て食べる。好みできなこをかける。



「スイーツ鍋」おすすめです!



主催 一般社団法人Jミルク 「#私のミルク鍋」プレゼントキャンペーン 2023年12月15日(金)~2024年1月31日(水)

お問い合わせ 一般社団法人Jミルク コミュニケーショングループ milkday@j-milk.jp

