



THE GRAN RESORT

「ザ グラン リゾート」は、  
食材選びに妥協を許さない料理人の一品に舌鼓を打ち、  
美しい自然に抱かれて、  
自分に戻ることのできる満ち足りたひとときを、  
個性あふれるリゾートステージをご提供いたします。



ザ グラン リゾート プリンセス有馬  
調理長

小山和夫 Kazuo Koyama

1955年9月14日、兵庫県生まれ。高校卒業後、「みのおつる家」から料理の世界に入り、「有馬古泉閣」で中西彬氏に師事。1996年に「宇奈月ニューオータニホテル」の調理長、1998年には「ニューオータニ・リゾートホテル(宇奈月・湯沢)」の総料理長を任される。2002年有馬の会員制リゾートクラブ「ザ グラン リゾート プリンセス有馬」の調理長に抜擢され、2007年よりグループ全体の調理指導課長も兼任、現在に至る。「温故知新」の考えから、茶道や包丁儀式など古典文化にも精通。特に包丁儀式においては「古式四條流包丁儀式」高弟(師範)の位を持ち、伊勢神宮や生田神社などでその技を披露。和の真髄を極めんとする料理人である。



## 小山シェフの簡単レシピ

### 体に優しい 和風海鮮グラタン



#### <材料>

- エビ 2本(殻をむく)
- ホタテ 2個(身だけにする)
- タマネギ 1/4個(スライス)

- ブロッコリー 小3個
- パプリカ(赤・黄) 色どり程度
- 生椎茸 1個

#### <調味料>

- バター 5g
- 上新粉 30g
- 豆乳 300g
- 塩 少々
- 砂糖 適量

#### <作り方>

- ①野菜、エビ、ホタテをそれぞれ一口サイズにカットし、別々にバターで炒め、塩、胡椒で味付けします。
- ②上新粉をお鍋にいれて、少しずつ豆乳をいれ、お鍋を中火にかけながら、練り上げます。
- ③お塩で味付けして、隠し味に砂糖を適量いれてください。
- ④器に野菜・エビ・ホタテを入れ、②を入れます。
- ⑤オーブン250℃で7~8分焼いて下さい。(焼き目が付くまで焼いて下さい)

### タンドリーチキン

#### <材料>

- 骨付き鶏もも肉

#### <調味料>

- ヨーグルト 100cc
- 塩・胡椒 適量
- クミン・ターメリック 小さじ1/3程度
- カレー粉 小さじ1杯
- 小麦粉 大きじ1杯
- ガラムマサラ 適量

- ①鶏肉に塩・胡椒で下味を付け、ヨーグルトとクミンとターメリックで約1時間漬け込みます。
  - ②漬けた肉にカレー粉と小麦粉、ガラムマサラ(適量)合わせた粉をつけ、フライパンでソテーします。
  - ③皮目に焼き目が付いたら、オーブン200~220℃で10分程度焼いて下さい。
- ★ポイント お子様が進んで食べやすいように、マイルドなカレー風味にしました。

