



開発室便り vol.42
2017年5月号

今年の夏も各地で異常気象が相次ぎました。自然のおそろしさを身近で感じる怖さ...

『地震・雷・火事・親父』今はいったいいくつ追加されるのだろうか...



9番 焼味噌ラーメン

やはり簡単に作りたい。ゆで上げながらサッと作れるようになりました。ラーメンは熱々がやはり旨い。今回は、白めそが入りさらにおいしくなりました。暑くほろつくある夜にぜひとも食べて下さい。



1回目1番 豚バラ肉と高野豆腐の味噌炒め

高野豆腐を揚げると驚きの食感に大変身 モチモチしてなんとも旨い 豚肉のおいしさとモチモチの旨さが味噌ベースのタレと相称 抜群です。白飯がすすすすすすで困っちゃう



13番 牛ごぼうとこんにやくの炒め

牛のゴフがごぼうやこんにやくに染み染みでおいしいです。昔ながらの味付けに安心します。



1回目2番 チリコンカン&タコス

子どもでも食べやすく辛さをひかえひかえひかえて作ってみました。タコスを作り一緒に食べると食感も楽しいです。おいしさ抜群の多国籍料理です。



22番 味噌煮さんのまぶしご飯

誤って大きな写真にしてみました。その誤は、『旨い旨すぎる』からです。(個人的に)上品な味噌が本当に旨い。さんまも骨まで食べられるので安心です。薬味とまぜておだしをかけたお茶漬けでもおすすめです。



3回目1番 もろ麦団子と白菜の旨煮

もろ麦を肉団子とあわせて調理。団子がフクフク...!? もちもち...!? 楽しく食べれる料理に仕上げました。白菜も味がしっかりしみ込んで食欲の秋にぴったりです。



42番 黄金めつま

なんと中のあんは『安納芋』甘味もたっぷり。甘党の人にはもってこいのおまんじゅうです。お芋のあんを包んでる生地は甘味をおさえているけどこれはまた安納芋をひきたてる術!! 一度お試しあれ〜♡



5回目7番 大麦&小麦のトマトリゾット

食物繊維の多い大麦で腸内環境をいいリゾットでいかげじょう。