

2018.1期号 冬の 新メニュー!

開発室便り vol.43

今年も残り少ないカレンダーの枚数になってきました。時が過ぎるのはこんなにも早かった?と思う。さて今年の冬はどんなステキな事が待ってますか? 我が家は受験生を抱えているのでステキな春を迎えられるよう冬をがんばるぞ〜 1期号も季節の料理を色々揃えてます どうぞよろしくです。

1回目1番



鶏肉とじゃが芋の
バター醤油炒め
北海道産の
キタアカリTMのじゃが芋
ホクホクで旨い。

バター醤油味が鶏肉にも野菜にも相性ピッタリ 冬にうれしい料理です。

2回目7番



肉ココ黒チーハン

パラパラチーハンがこんなにも簡単に濃厚そうに見えるが

食するとビックリ

食べやすい味で...でも深みがしっかり。お肉もゴロゴロ入ってボリューム大です。

3回目6番



まぐろの漬け丼

昨年おもてなし料理にあつた漬け丼がメニューにやってきました。

ごはんを酢めしにし、まぐろの漬けをのせ...薬味と一緒に食べると、旨い!! ささっと食べるにもってこいの漬け丼です。

6回目1番



イカとカリカリ梅の甘酢炒め

カリッと揚げたイカは食感まで旨い。

甘酢のタレにはカリカリ梅を使用して甘ずっぱさが口の中に広がります。梅の使い方がおしゃれな料理になりました。

26番 万能肉そぼろ

アレンジいっはいできるから あると便利な肉そぼろ。

11番 五目ひき

万能肉そぼろ

玉子そぼろ
甘めがおすす

30番 唐揚げ

13番 里芋とがんもふくめ煮



他にも

- 油淋鶏
- 煮込みハンバーグ
- 酢豚

●五目焼ビーフン

クックパックの料理を使ってお弁当をどうぞ。

肉そぼろは60gがひと袋なので使い切りタイプ!!

などなど..お弁当にもピッタリな商品 もりたくさんです。

28番 五穀と青菜のふりかけ

なんとこれもお弁当におすす



一言で言うと、ほうじ茶のような香りがあるふりかけです。

#クックパック
インスタグラムはじめました!

フォロー ありがとうございます。またコメントも嬉しいです。今後も色々とのせていきます。のぞいてみて下さい。