

2018.2期号 春の新メニュー!!

2018.1月

開発便り vol.44

明けましておめでとうございます。今年もみなさんにステキな新メニューがお届けできるよう心をこめてがんばります。

この冬も冬らしい寒さが続いております。寒さが身に染みて...なので温かいおいしい料理で楽しく過ごしていただきたいです。

Instagramでは、時にアレンジメニューも紹介しています。ぜひのぞいてみてください。



1回目2番

水切り豆腐と豚肉の
XO醬炒め

中華では『家常豆腐』
家庭的な料理のひとつ。
豆腐にしみ込んだタレが旨いです。

白いごはんにとっても合う味付けにしてみました。
XO醬 香りも高く、ほんのり甘めのしょう油味が
やけ好きになります。ごはんにつけてガッツ飯に!!



3回目2番

蟹と水切り豆腐の
淡雪火炒め

旨塩ベースに
仕上げてみました。
豆腐におだしをしっかりと

含ませるので上品な味となります。
ふわふわと仕上げる旨の自身がい
淡雪のようで見ためもステキです。



4回目3番

桜おこわと
蟹あんかけの茶碗蒸し

ほんのりピンク色に春を感じます。

桜の花が心をハッピーに♡
もちもちしたおこわはフワフワ
あんこを用意しにくなります。

茶碗蒸し...蟹の味がしっかりとしているので旨味UP。
桜のおこわと茶碗蒸しで春を先どりして下さ。



5回目7番

海鮮塩焼そば
濃厚なソース味も

おいしいけど
サッパリ塩味もグー!!

エビとホタテの味が麺に絡んで
旨さが塩う。出乗上がり直前に
入れるレタスやシヤキシヤキして
食感も楽しめます。色鮮やかな
焼きそばで実に旨い!



22番

切り干し大根の
酢の物



23番

ふもと赤鶏の
和風バンバンジー



42番

北海道
ニジマリのカレー

切り干し大根と言うと煮物と思うが
こちら酢の物として登場です。
ん?!?と思ったら食べてみたら
食感もしっかりしてて日本にもよい酢の物。
他に薬味かめも入っているので
色んな味が楽しめます。

今、話題の蒸し鶏を使って
和風テイストのバンバンジーに
仕上げました。かぼす100%
果汁を入れたゴマダレは、
今まで味あつた事のない旨さです。
私おすすめなので
一度なにとくら下さい。

どちらのカレーも
お肉がゴロゴロと
入ってます。
玉ねぎの甘さが
かく別です。
ちょっと高級なカレー
いかがでしょう。