

# 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。  
ふあふあっ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が旨味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

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。



### 23番

ふと赤鶏の  
和風バンバンジー

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  
一度なにとくらして下さい。



### 42番

北海道  
ニジマリのカレー

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。