

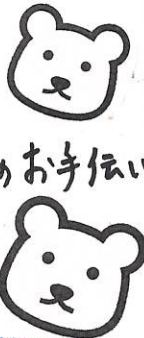
2018.3期号 初夏の新メニュー!!

2018.4月

開発便り vol.45

新しい季節がやってきました。わが娘も高校へ気持ちあらたに出発です。そしてクイックパック... 今までのメニューが冊子タイプへリニューアルします。

週変わりメニューも和食を中心としたおそうざいが増えて 忙しい主婦のお手伝いぜひ。活用して下さい。新メニューも続々開発中です。たくさん食べて明日への活力にして下さい。クイックパック心もこめてお伝えします。



2回目2番

フレッシュトマトの鶏唐チリソース
大人気の鶏の唐揚げ トマト入りのチリソースをたっぷり絡めて食べる!

みずみずしいトマトの味がうなるおいしさ。夏らしいパンチのある鶏唐を味わって。



3回目1番

ちょっと珍しい! カダイフのせ肉団子
いつもの肉団子ではもの足りない... と言うことで...

カダイフのせになりました。なんとも言えない食感に。1個の肉団子にたっぷりのせたくなる。肉団子にまわりつかせたい。そんな熱いぞ。



4回目7番

じゅ〜し〜チキンのテリたま丼
ご飯の上に、のり弁のようにたっぷりのりを敷きつめて!! じゅ〜し〜に焼き上げたテリ焼きチキンをど〜ん!!

そして温泉たまごをエ〜イ!! ネギと白ゴマを勢いよくパッパッ!! 最高の気分で完食!! 夏をのり切れる事。まちがいなし。



5回目2番

豚肉と韓国餅のペッパー醤油炒め
黒胡椒の香りと旨味が食材を

上手に味つけています。トッポギのモチモチもちもち。あながにうれしい。やみつきになる料理です。ガツンとヒリッと食べてみよう。



5回目6番

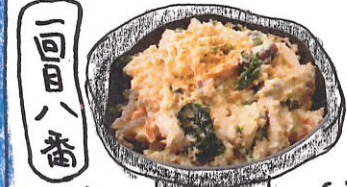
絶品ハヤシライス
食べごたえ十分のハヤシライス。とまとの酸味がスッキリ!

ブイヨンにもこだわった絶品です。グリーンピースもかわいいよ。



6回目1番

やわらか鶏肉と茄子の旨醤油炒め
高級オスターソースをふんだんに使用。コクと旨味が鶏肉にも茄子にもヒキつきます。



一回目八番

ほうれん草としめじの白和炊
クリームに仕上がってます。サカッと出来て味も梅香



三回目八番

ふっくら大豆の五目煮...
蒸した豆を使用なのでモチモチしてますよ。



七回目八番

おからの煮牛切...
野菜もたっぷり。とてもありがたい。



九回目八番

セリ子と大根の煮物
食べごたえよし。味も旨い。ごはんにも合いますよ。