

2018.4期号 夏の新メニュー!!

開発室便り vol.46

じめじめ季節が…。とにかく蒸し暑い…。毎年同じようにやってくるのに…。

“夏と言えば” 連想する食べ物を紹介。『かき氷』子供から大人まで大人気!!

今は色々とバージョンアップして、スイーツ扱いですね。

『すいか』夏を代表するすいか。すいかは90%が水分なので熱中症予防に交果◎

今年の夏も体を大切にがんばりましょう!!



1回目1番
鶏と野菜の
ごだわりケチ..70%少め

夏向きに味付け!!

ケチ..70%味なのにサッパリしてる 隠い味に。ほんの少しのタバスコで こいなに味が 変わるとは…。鶏肉にピクッリな旨さ!!



3回目2番
紅芯大根と鶏の
ネギソースかけ

この大根、パカッと 割ると鮮やかな赤色。料理の色も一段と上がる。ネギソースは、リポーターも77く。お待たせしました。つめたく冷やして 夏にビンゴです。



2回目1番
鶏とカシューナッツの
甘味噌少め

白いごはんが
めっちゃ谷欠くなる

甘味噌あじ!! ネギと味噌がベストマッチ。辛い味が女子のうは。一味唐辛子や 豆板醤をアラスするとさらに旨い。



1回目7番
やみつきカレー焼ビーフン

20年前のカレー焼ビーフンをリニューアル。なつかしい味に赤もやみつきに。シンプルなのに 箸がすすむ。2種類のカレーを使うと相乗効果で 旨さパワーUP!!



8回目2番
旨味たっぷり
干し貝柱の炊き込みご飯

干し貝柱は、工場から戻っていくので 届いたら、

すぐに炊飯器にセットしてOK。旨みがしっかり出てるので汁は捨てないで!! パックの中のだしも、大切ですよ。



7回目7番
冷やし担々麺
花椒辣醬つき

冷やしてもおいしい。細麺がスーッと絡んで 味も旨い。花椒辣醬は、辛いですが香りもしびれも、味ゆえです。



他にもお惣菜の新メニューも数々出てま

る期号より新しいメニューに変わりましたが いかがでしょうか? お惣菜メニューが毎週変わるのでお料理の数が増えましたーと意見が聞けてうれしく思っています。

主婦のみなさんのお手伝いができるよう これからもパワフルにがんばっていきます。