

2018. 5期号 食欲の秋の新メニュー

開発室便り vol.47

驚く程の暑さの夏でした!! 体調は崩さず乗り切れたでしょうか?
野菜にもたくさんの影響が出ました。野菜が高い⇨おいさに欠ける...
水々しい野菜が恋しいです。目の前には食欲の秋が迫っています。
どうか野菜が美味しくなりますように!!



1回目2番

奄美大島名物
鶏飯



甘〜く煮つけたしいたけ
色とりどりの具材。ついつい、かつい、
食べ過ぎてしまいそうなお旨さ!
おだしの相性もピカイチです。
〜奄美の方言〜 『ま〜さんど〜』【美味しいよ〜】

1回目7番

サーモンとほうれん草の
パスタ



抜群な組み合わせの
クリームパスタ。
素材を生かすために
クリームはあさり控えめ!
それぞれの味を、ど〜ぶんに
たのしんでいただきたい。『オニシモ!!』

2回目1番

ぷりぷりエビとさつまいの
中華炒め



干しエビ入りの高級
調味料で香り高く
味つけ。一段と旨味と
深みが高まります。秋といえば“さつまいも”
甘くてホクホクなのもうれしい〜。

2回目7番

本場韓国テンジャン鍋



辛味をおさえ
作ってみました。
日本の豚汁のような
具たくさんがうれしい。
ごはんとコレさえあれば“満腹”
『맛있어』マシヨリ 美味しい〜

4回目7番

有頭エビのラクサ風
ラーメン



ラクサとは...
スパイシーな麺料理。
アジア諸国で色々なラクサが
ありますが、これは シンガポール風で
濃厚なココナッツミルク入りです。
『スタッ』美味しい〜

5回目2番

大きな肉団子の
和中華鍋



肉団子には、しいたけ、
竹の子、くわい、玉ネギと
ミンチ以外にも盛りだくさんの宝が
入ってます。団子を割ることですべての旨味
があらわになります。『ハオチー』美味

3回目9番

ホトトとベーコンの
青のり炒め
ジャーマンポテトとは
少しちがう



青のりの味が食欲をそそります

5回目9番

里芋の煮、ころがし



やはり和食だね〜と
思っても皮をむくのはイヤ!!
なので皮むき不要。ホクホクの煮、ころがし
にまたたまるよ〜 『おいし〜』