

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=おいしさに欠ける...
水をしい野菜が恋しいです。目の前には食欲の秋が迫ります。
どうか野菜が美味しいになりますように!!



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、ついついつい。

食べ過ぎてしまいそうな旨さ!
おだしとの相性もピカイチです。

~奄美の方言~ 「ま~さんと~」【美味しいよ~】



1回目7番

サーモンとほうれん草のパスタ
板群な組み合せのクリーミパスタ。
素材を生かすためにクリームはあさり控えめ!
それぞれの味をズボンズボンに丁寧にじでいたい。『オニシモ!!』



2回目1番

ぷりぷりエビとさつまいもの中華炒め

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

本場韓国テジジャン鍋

辛味をあさえ
作ってみました。
日本式豚汁のような
具だくさんがあれい。
ごはんとコレさえあれば満腹!
『맛있어』マヨソ美味い~



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。

アジア諸国ご色々なラクサがありましたが
コレはシンガポール風で

濃厚なココナッツミルク入りです。
『スタッフ』美味しい~



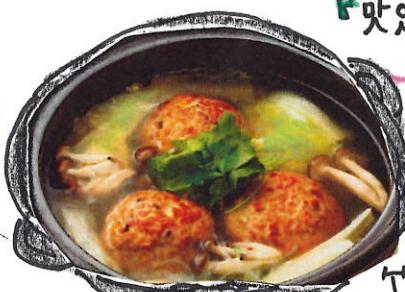
3回目9番

ポテトとベーコンの

青のり炒め

ジャーマンポテトとは
少しがう

青のりの味が食欲をそそります



5回目2番

大きな肉団子の和中華鍋

肉団子には~いいだけ。
竹の子・くわい・玉ねぎと
ミンチ以外にも盛りだくさんの宝が
入っています。団子を割ることですべての旨味
があふれ出します。『ハオチー』美味



5回目9番

里芋の煮こごがし

やぱり和食だね~と思
ても皮をむくのはイヤ!!
なので皮むき不要。ホクホクの煮こご
『あたたまるよ~』『おいし~』