

# 町子通信 No.26



## 家飲み特集



**山崎珍味 焼めざし 135g**  
国内産めざしをまるごと香ばしく遠赤焙焼しました。



**キタノセレクション スモークオイルサーディン 250g**  
バルト海で獲れたイワシを、天然のウッドチップで燻製し、オリーブオイルに漬けています。



**大分からあげ プレミアムとりかわサクサク揚げ しょうゆ味 30g**  
からあげ屋が作ったとりかわのサクサク食感



**国分K&K 缶つまレストラン 厚切りベーコン (ブラックペッパー味・ハニーマスタード味) 各105g**  
サイコロ状にカットしたベーコンを使用。ビールやワインによく合います。



**やまひら THE さBAR**  
厳選した脂ののったノルウェーサバを燻製サバに仕上げました。



**キタノセレクション 塩揚げぎんなん 75g**  
サクッと揚げたぎんなんを、沖縄の塩で味付け。絶妙な塩加減とほろ苦さがやみつきになる美味しさです。



**キタノセレクション 国産味付たまご**  
うずら玉子をおと黒糖の旨味が効いた醤油だれでじっくり煮込み仕上げました。



**キタノセレクション 国産塩味たまご**  
うずら玉子を藻塩ベースの塩だれでじっくり煮込み仕上げました。



**キタノセレクション ミックスピー 160g**  
落花生を衣でくるんで焙煎し、いか、エビ、のり、醤油で味付しました。



**谷貝食品 木の实と果実 200g**  
アーモンド、カシューナッツ、カシューナッツ、クランベリー、レーズンの4種入り

# 町子さんのおすすめレシピ



今月のイチオシ



福島鯉  
京のだし屋のつゆ  
濃縮2倍  
500ml

京都プロ御用達し屋福島鯉ふしのだしと本場三河みりん銘醸蔵九重味麩の九重櫻を絶品のつゆに仕上げました。

## 京のだし屋のつゆを使用したレシピ

甘めのおだしがやさしい



### 京風カレーうどん 1人分

〔作り方〕

- ①☆を合わせてだしを作り煮立てる。
- ②きざんだうすあげを細切りにしたねぎを①に入れて煮る。
- ③②にカレー粉を入れて溶けたら同量の水(分量外)でといた片栗粉をまわし入れる。
- ④うどんはさっと熱湯をくぐらせて湯を切り器に盛る。
- ⑤④に熱い③をかけて召し上がれ♪

カレー粉を控えめにしてお子様にも♪

〔材料〕

- ☆京のだし屋のつゆ 80ml
- ☆水 240ml
- うすあげ 1枚
- 九条ねぎ 1本
- カレー粉 小さじ1~2
- 片栗粉 大さじ1
- ゆでうどん 1玉

旬のえんどうをシンプルにおいしく

### えんどうの煮びたし 2~3人分

〔材料〕

- ☆京のだし屋のつゆ 40~50ml
- ☆水 200ml
- えんどう(むいたもの) 100g

〔作り方〕

- ①☆を合わせて煮立て、えんどうを入れて煮る。
- ②3分ほど煮て火を止め、あら熱がとれたら冷蔵庫で冷やす。
- ③器に盛り、だしごとスプーンですくって召し上がれ♪

梅雨の暑気払いに♪

## ジャポネシーザードレッシングを使用したレシピ

むきエビを使えば下ごしらえも簡単♪

### 海老のジャポネシーザーソース 2人分



〔作り方〕

- ①☆を合わせてソースを作っておく。
- ②海老は洗ってカラをむき、背びらきにしてワタを取る。
- ③②に塩こしょうして片栗粉をまぶす。
- ④あたためたフライパンにオリーブオイルを入れ、③を炒め火が通ったら①のソースをまわしかけて火を止める。
- ⑤器に盛って温かいうちに召し上がれ

子供も大好き♡

プリプリ海老にあま〜いソース♪

今月のイチオシ



### 醤油と鯉だしの ジャポネシーザードレッシング 300ml



フランスの天才シェフ黒岩 功氏完全監修  
日本の食材を使ったジャポネソースにチーズたっぷりのシーザーサラダソースを掛け合わせた世界で初めてのドレッシング  
サラダだけでなく、肉料理や魚料理、揚げ物などどんな料理にも合う万能ソースです。

卵とトマトがあればすぐで出来る♪

### トマトのオムレット ペッパージャポネソース 1人分

〔材料〕

- 卵 3個
- フルーツトマト(中) 1個
- キタノセクションオリーブオイル 大さじ3
- 塩 ひとつまみ
- ジャポネシーザードレッシング 適量
- ブラックペッパー(あらびき) お好みでたっぷり

〔作り方〕

- ①卵を溶いて塩で下味をつけておく。
- ②トマトは8等分のくし切りにする。
- ③フライパンを中火にかけ、オイルを入れて温まったら卵を流し入れる。
- ④③をひとまぜにしたらトマトを入れ半熟状態で火を止めフタをする。
- ⑤余熱で全体にふんわり固まったら器にとり、ドレッシング、ペッパーをかけて出来上がり♪



トーストしたパンにのせてもgood☆