

# 町子通信No.28

## おうちで焼き肉



**BBQ SHOGUN**  
旨味バーベキューソース・  
スモーキースイート 485g  
スモーキーフレーバー入りのBBQ  
ソース



**黒瀬**  
黒瀬のスパイス 110g  
福岡県北九州市の鶏肉専門  
店「かしわ屋くろせ」、オスメ  
のスパイス



**もくもく手づくりファーム**  
ぐるぐるウインナー  
2個セット 180g×2  
ウインナーに串を刺して5分  
ほどボイルした後、フライパ  
ン等で軽く焼き目をつけて  
お召し上がりがください。



**Kitano Selection**  
わかめスープ 70g  
あごだしの美味しさ香るわか  
めスープ(オクラ入)です。



**Kitano Selection**  
大人のための焼き肉のたれ  
中辛 380g  
絶妙なバランスで調合されたス  
パイスがピリッと効いています。



**徳山物産**  
徳山冷麺3食入 960g  
押し出し製法の麺と水キムチ  
風味のたれの韓国風冷麺



**コーライ食品**  
焼肉屋さんの味  
白菜キムチ 200g  
国産の乾燥オキアミ、  
生ニンニク、生姜等の  
薬味を使用しました。



# 町子さんのBBQサイドメニュー



## 前日に作っておけるので便利♪ スパイシーゆで卵



### 〔材料〕

- 卵 6個
- 黒瀬のスパイス 大さじ1くらい

### 〔作り方〕

- ①卵をゆでて水に取り、カラをむく。
- ②ジップバックに①とスパイスを入れ、冷蔵庫で一晩おく。

ビールのおつまみにも♡

## ほんのり甘いコールスロー

粒マスタードを入れるとgood☆

## キャベツのホットコールスロー



### 〔材料〕

- キタノセレクションにんじンドレッシング 100ml
- キャベツ 1/2玉

### 〔作り方〕

- ①キャベツは8mm幅の太めの千切りにする。
- ②フライパンにドレッシングを入れて中火にかけ、フツフツしてきたらキャベツを入れてざっと炒める。
- ③キャベツにドレッシングがなじんで少ししんなりしてきたら出来上がり♪

あたたかなくても冷たく冷やしても美味しいよ♡

## 和えるだけ♪ セロリの昆布和え

作り置きできるので  
たくさん作って常備菜に♡



### 〔材料〕

- キタノセレクション細切り塩昆布 1/2袋
- セロリ(軸のみ) 3~4本

### 〔作り方〕

- ①セロリはすじを取ってナナメうす切りにする。
- ②①と塩昆布を和え、冷蔵庫で30分以上おく。

レモン汁やリンゴ酢など酸味を加えてもGood☆



## 焼いたソーセージをのつけるだけ♪ どらやきの皮サンド



しみず食品  
どらやきの皮 12個

### 〔材料〕

- どらやきの皮 適量
- キタノセレクションスライスチーズ 適量
- キタノセレクションソーセージ 適量

### 〔作り方〕

- ①どらやきの皮にスライスチーズ、焼いたソーセージをのせる。

お好みでケチャップをかけても☆

## 混ぜて炒めるだけ♪ ねぎ油炒飯 2人分



長登屋  
ぐんまちゃん下仁田ラー油  
180g

### 〔材料〕

- 下仁田ねぎラー油 1/2瓶
- 卵 2個
- ごはん お茶わん大盛2杯分

### 〔作り方〕

- ①ごはんにはラー油と卵を入れ、よく混ぜる。
- ②テフロン加工のフライパンを温め、①をパラパラになるまで炒めて出来上がり♪

お好みの食べるラー油でも可♡

