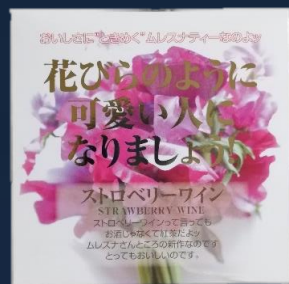




紅茶と共に 秋の夜長を愉しむ



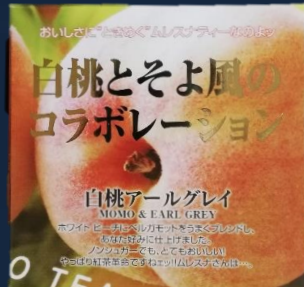
**ムレスナティー
ストロベリーワイン**
2.5g × 11包

ストロベリーワインの風味を再現したノンアルコールの紅茶です。



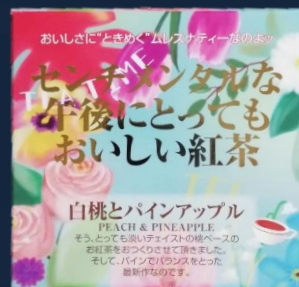
**ムレスナティー
林檎とアールグレイ**
2.5g × 11包

アールグレイとリンゴを配合したムレスナティーの新作です。



**ムレスナティー
白桃アールグレイ**
2.5g × 11包

ホワイトピーチにベルガモットをブレンドしました。



**ムレスナティー
白桃とパインアップル**
2.5g × 11包

桃ベースの紅茶にパインでバランスをとったムレスナティーの最新作です。



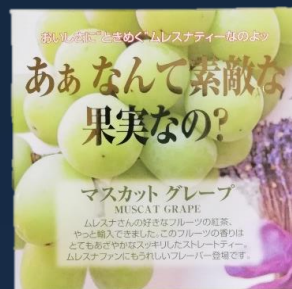
**神戸紅茶
ザ・コットン アールグレイ**
2.0g × 20袋

柔らかな味わいと上質な香りが際立つこだわりのブレンドです。



**神戸紅茶
ザ・コットン ロイヤルブレンド**
2.2g × 20袋

アッサムとケニア紅茶でバランスよく仕上げたブレンドティー。



**ムレスナティー
マスカットグレープ**
2.5g × 11包

フルーツの香り豊かなストレートティーです。



町子さんの秋鮭レシピ

甘塩の鮭でもOK♪

鮭の焼き南蛮 4人分



タカの爪やゆず、
みょうがなどを
きかせてもgood♡

【材料】

- 生鮭 4切れ
- パリパリネバネバ
(または干し大根) 1袋
- 塩 適量
- ☆寿しの酢 100ml
- ☆水 100ml
- ☆醤油 小さじ2

【作り方】

- ①☆で合わせ酢を作っておく。
- ②鮭はうすく塩をして一切れを3~4等分し、炊く。
- ③干し大根を水洗いしてよくしぼり、昆布と混ぜ①を合わせる。
- ④②と③を混ぜて30分~一晩おいて出来上がり♪



旬の生鮭ときのこを美味しく♡

鮭ときのこのチーズ味噌焼 2人分



【材料】

- 生鮭切り身 2切れ(200gくらい)
- チーズ味噌 60g
- えのき 1株
- しめじ 1株
- キタノセクション
エクストラバージンオリーブオイル 適量

【作り方】

- ①きのこは石づきを取り、ほぐしておく。
- ②アルミホイルにオリーブオイルを塗り、生鮭、①を並べてチーズ味噌をかける。
- ③220℃くらいのオーブンで10~15分焼く。



フライパンにフタをして蒸し焼きにしてもOK♪



秋に美味しいれんこんで♡

スモークサーモンとれんこんのマスタードサラダ 4人分



【材料】

- キタノセクション
スモークサーモン 1パック
- れんこん 200g
- ☆マヨネーズ 大さじ6
- ☆レモン汁 大さじ4
- ☆マスタード 大さじ4
- 塩 少々
- 酢 少々

【作り方】

- ①れんこんは皮をむき、うす切りにして塩と酢を少々入れた熱湯でサッとゆでる。
- ②☆を混ぜてソースを作っておく。
- ③よく冷まして水気をとった①とスモークサーモンを②で和える。

サンドイッチにしてもおいしいよ♡



レシピで使用した商品



**カダヤ
パリパリネバネバ
40g**
宮崎の切干大根と北海道刻み昆布を入れた食感の良い乾物。



**丸正醸造
寿しの酢 300ml**
日本古来の上寿しの味を出す昔ながらのお酢です。



**丸正醸造
チーズ味噌
110g**
信州味噌にチーズを練り込んで熟成させました。



**キタノセクション
エクストラバージン
オリーブオイル 229g**
フルーティでマイルドな味わいが特徴のオリーブオイル。



**キタノセクション
スモークサーモン
100g**
淡路島の藻塩をすり込み桜などのチップでスモークしました。