

町子通信 No.32

クリスマスに食べたい
ごちそう特集



キタ/セレクション
チーズセレクション
(200g)
10種のひとくちチーズを
楽しめる詰め合わせです。



燻製BALPAL
3種のナチュラルチーズ
&京鴨ナッツ
(130g)
3種のナチュラルチーズと
京都産京鴨のスモークのオイルマリネ



燻製BALPAL
モッツァレラピンチョス
(ハーブ&ペッパー)
(110g)
チェリーモッツァレラの
ハーブとピンクペッパーマリネです。



札幌グランドホテル
オニオンスープ
コーンスープ
パンプキンスープ
(各160g)
北海道産の野菜をベースに、
素材の良さを活かして
仕上げたスープ缶詰です。



キタ/セレクション
生ハム切り落としトリュフ塩
(100g)
風味豊かなトリュフ塩で
仕立てた生ハムの切り落としです。

数量限定!



今月の新商品!!

メルカートピッコロ
紅の夢りんごジャム2020 (120g)

2020年10~11月に収穫された紅の夢とい
うりんごで作られたジャムです。
紅の夢は実にも赤色のサシが入っているの
が特徴です。酸味がしっかりしたりんごな
ので、ジャムにすると甘酸っぱいとても美
味しいジャムに仕上がります。





町子さんのクリスマスレシピ



オードブルA

【材料】

- キタノセレクション 生ハム切り落とし
- アプリコット&ラムチーズ



オードブルB

【材料】

- キタノセレクション スモークサーモン
- ブッラータチーズ



【作り方】

スモークサーモンでバラの花をつくり、中心にブッラータを盛る。

オードブルC

【材料】

- キタノセレクション ハーブソーセージ
- キタノセレクション チョリソーソーセージ
- キタノセレクション チーズセレクション

【作り方】

型抜きしたチーズとソーセージをピックにさす。



オードブルD

【材料】

- 海老のアヒージョ
- 小豆島のオリーブ

【作り方】

海老とオリーブをピックにさす。



町子のライスケーキ 約3合分

【材料】

- コンソメ 適量
- キタノセレクション エキストラバージンオリーブオイル 適量
- ミックスベジタブル 適量
- ターメリック 少々
- キタノセレクション トマトケチャップ 適量
- お好みのドレッシング 適量

【作り方】

- ①米を洗ってコンソメ・オリーブオイル・ミックスベジタブルターメリックを入れて、少なめの水加減で炊飯する。
- ②炊き上がったら1/3にケチャップを、残りはドレッシングを混ぜておく。
- ③②を型に入れて冷蔵庫で冷やす。
- ④冷めたライスに器に盛り、ハムやソーセージ、

お好きなものをお好きなだけ♡楽しくのっけて♪



レシピで使用した商品



キタノセレクション
トマトケチャップ(300g)

トマト、たまねぎ、砂糖、醸造酢、香辛料までオーガニックのケチャップ



ジャイクロ
クリームチーズ
アプリコット&ラム



ティステファノ
ブッラータチーズ
(113g)



マリネット
おうちで魚バル
海老のアヒージョ
(60g)



小豆島ヘルシーランド
小豆島オリーブの新漬
(80g)
小豆島産のオリーブと石垣島沖の食塩を使用