

あたたかい飲みもの特集



**キタノセクション
柚子茶 (500g)**
韓国産柚子と蜂蜜の
柚子茶です。



**うどんや風一夜薬
しょうが湯中辛 (5P)**
うどんや風一夜薬本舗が創製した
特製しょうが湯です。

**うどんや風一夜薬
しょうが湯辛味絶佳 (5P)**
すりおろした生姜を
たっぷり使用したしょうが湯です。



**萬藤
しょうが湯 (150g)**
生姜を原料とした香り豊かな
『即席生姜湯』です。



**コスモ食品
りんご生姜湯 (200g)**
青森産りんごと
国産生姜の生姜湯です。



**神戸紅茶
神戸テイスティングボックス
(4P×7種)**
7種の紅茶を楽しめる詰め合わせです。



**ふくれん
畑からスープになりました。
かぼちゃと人参の豆乳スープ
(500g)**
かぼちゃと人参の豆乳スープです。



**MCC
世界のスープ食堂
スープ各種 (各160g)**
化学調味料不使用で仕上げた
食物繊維が摂れるスープです。



上本町子さんのあったかグラタンレシピ

※KSとはキタノセレクションの略です。

あごだし豆乳グラタン 4人分

【材料】

- KSあご入りだし(中身のみ) 1/2袋
- KSゴロほぐししお鮭 1瓶
- KSヨーロピアンナチュラルチーズ お好きなだけ
- 豆乳 400cc
- さといも(冷凍) 300g
- ☆片栗粉 小さじ2
- ☆水 小さじ2

【作り方】

- ①さといもは自然解凍し、大きいようなら2〜3等分する。
- ②豆乳とあご入りだしを鍋に入れ、弱火であたため、☆を合わせたものを入れてよく混ぜる。沸騰しないうちに火を止める。
- ③うすく油を塗った耐熱皿に①と鮭をならべ上から②とチーズをかける。
- ④220℃くらいのオーブンで20分程焼く。

オーブンは少し高めの温度で予熱してね♡



さといもの水分はよくふきとること！

ベシャメルソースがなくてもとびきり美味しい♪

カブと厚切りロースハムのグラタン 2人分



【材料】

- KS大人のための厚切りロースハム 1P
- KSヨーロピアンナチュラルチーズ お好きなだけ
- カブ(大) 1個
- 生クリーム 150cc
- 塩こしょう 少々

【作り方】

- ①カブはピーラーで皮をむき、縦に2等分してから8mm幅に切る。
- ②ロースハムはカブの大きさに合わせて切っておく。
- ③うすくバター(分量外)を塗った耐熱皿に①と②を交互に並べ、塩こしょうして生クリーム、チーズをかける。
- ④220℃くらいのオーブンで20分程焼く。

ハムの塩気があるので塩こしょうはひかえめに♪

寒い日のおやつに！

スウィートグラタン 4人分



【材料】

- KSすき焼き麩 1袋
- KSメープルシロップ お好きなだけ
- ☆牛乳 400cc
- ☆卵 2〜3個
- ☆グラニュー糖 小さじ2
- バター(有塩) 大さじ4

【作り方】

- ①☆を合わせて卵液を作っておく。
- ②うすくバター(分量外)を塗った耐熱皿に麩を並べ①をまわしかける。
- ③卵液をよく吸った②を180℃のオーブンで20分くらい焼く。麩がふくらんでキツネ色に焼けたら出来上がり。
- ④小皿に取り分け熱々の溶かしバターと温めたメープルシロップをかける。



季節のフルーツやジャムを添えてもgood♪

レシピで使用了商品



HOKUYA あご入りだし (200g)

国産素材を独自の黄金比率で配合しただしです。



HOKUYA ゴロほぐししお鮭 (100g)

国産の鮭を使用し、タレに漬け込みふっくらと仕上げました。



キタノセレクション ヨーロピアン ナチュラルチーズ (200g)

コクと風味があり伸びが良いヨーロッパ産のチーズを100%使用。



キタノセレクション 大人のための 厚切りロースハム (100g)

豚のロース肉を味付けし、ライトスモークに仕上げたロースハムです。



HOKUYA すき焼き麩 (30g)

すき焼きやなべもの、煮物などにどうぞ。



キタノセレクション メープルシロップ (250g)

シュガーマープル樹液を100%使用した、アンバーリッチテイストのメープルシロップです。

