

町子通信

No35

毎月一日発行
北野エース近鉄上本町店情報紙



信州戸隠そば 桜そば (半生・乾麺) (各1袋)

戸隠そばの旨さを桜の香り
でお召し上がりください。



野州たかむら どうぶつべっこう飴 さくら (65g)

国内産の桜葉を使用した
まろやかな味わい



青木光悦堂 桜しぐれまんじゅう (6個)

しっとりした生地と
桜葉入りの白あんが
マッチしています。



青木光悦堂 桜きんつば (6個)

小豆の粒をしっかりと残した
歯ごたえが良い春のきんつば。



ゆかり堂製菓 桜もろこし (15枚)

みちのくの小京都・角館に
ちなんで桜の花びらの
図柄を施しています。



シースコア さくらの緑茶 (16g)

桜の葉と緑茶のブレンド。
ティーバック入り



シースコア さくらの抹茶 (20g)

桜の葉と
抹茶パウダーの
ブレンドです。



長豊堂 桜羽二重餅 (6本)

国産の餅粉を蒸し、砂糖・水飴を
加えてじっくり練り上げた
柔らかな羽二重餅です。



おうちでお花見気分♪

※いずれの商品も数量限定入荷のため、
なくなり次第販売終了となります。



上本町子さんの春野菜レシピ

※KSとはキタノセクションの略です。

パスタにしてもおいしい♪ 筍とアスパラのアリオリ 4人分



【材料】

- 筍(ゆでたもの) 中1本
- アスパラガス 5〜6本
- にんにく 1片
- 鷹の爪 1〜2本
- アンチョビペースト 小さじ2
- パルメザンチーズ 適量
- KSエキストラバージンオリーブオイル 大さじ4
- KS大人ののための厚切りベーコン 1P

【作り方】

- ①ベーコンは2cm幅に、筍も同じ大きさに切る。
- ②アスパラは皮の堅い部分(根の方)をピーラーでむいて5cmの長さに切り、さっとボイルしておく。
- ③フライパンに油と鷹の爪を入れ弱火にかける。
- ④香りが立ったらベーコンを入れ脂が出てきたらにんにく、アンチョビペースト、筍、アスパラを入れて炒めあわせる。
- ⑤器に盛り、たっぷりのパルメザンチーズをスライスして召し上がれ♪

ベーコンとチーズの塩気があるので味付けはひかえ目に♡

香り高い良質のごま油を使ってね♡ 春わかめと新玉ねぎのサラダ

【材料】

- 春わかめ(新物) 適量
- 新玉ねぎ 適量
- ラディッシュ(なくても良い) 適量
- KS金すりごま たっぷり
- ごま油 適量

【作り方】

- ①わかめは塩と酢(分量外)を入れた熱湯にさっとくぐらせ氷水にとり水気をきっておく。
- ②玉ねぎは縦に2等分し、30分以上水にさらす。
- ③わかめは一口大に、玉ねぎはうす切りにし、器に盛ってラディッシュのスライスをトッピングする。
- ④すりごまをたっぷり振りかけ、しょう油とごま油をまわしかけ、よく混ぜていただく。



しらすやカリカリに焼いたベーコンなどトッピングしてもgood☆

みずみずしい新じゃがの食感を味わって♪ 新じゃがの明太子高菜キンピラ 2人分



【材料】

- 新じゃが 小ぶりのもの2個
- KSからし明太子高菜 1/3袋
- 植物油 適量

【作り方】

- ①じゃがいもは皮をむいて太めの千切りにする。
- ②熱したフライパンに油を入れ、じゃがいもが重ならないように広げて入れる。
- ③じゃがいもが透明になってきたら上下を返す。(あまりかき回すとじゃがいもがくずれるので注意)
- ④シャキシャキの食感が残るくらいに炒めたら火を止め、明太子高菜を入れて混ぜ合わせる。

辛味がお好きなら唐辛子をふりかけて♡



レシピで使用した商品



キタノセクション
大人ののための厚切りベーコン
(144g)

豚のばら肉を味付けし、桜のチップなどで燻製して、原形のまま厚切りにスライスをしたベーコンです。



HOKUYA
金すりごま (55g)

遠赤焙煎した金ごまいりごまを八分ずりにした粒の食感も楽しめる香味豊かなすりごまです。



九鬼
芳醇胡麻油 (105g)
冷却工程を加えた香豊かな白ごま油です。



HOKUYA
からし明太子高菜
(170g)

つぶつぶ感のある明太子本来の食感と旨味を生かすため、細かく刻んだ九州産の高菜と一緒に炒めました。