

町子通信 No37

おうちでBBQ気分



ヨシダソース
グルメのたれ オリジナル
(340g)

醤油ベースの万能ソースです。
和洋お料理によく合います。



にとん屋
にんにく塩 (190g)

天日塩と、にんにく独特の
においを抑え香ばしく仕上げた
ローストガーリックを使用しました。



黒瀬
黒瀬のスパイス
(110g)

1950年創業の鶏専門店が
自信を持ってお勧めする一品。



徳島産業
たっぷりたまねぎポン酢
(400ml)

シャキシャキ食感の
玉ねぎたっぷりポン酢。



手づくりならではの
豊かな柚子の香りが
たまりません!!



丸正醸造
てっぺんスパイスソルト
(75g)

信州味噌のパウダーと
信州行者にんにくが味の決め手。



柚子辛凜
ゆずからりん (35g)

高知の柚子を
ふんだんに使った
フレーク状の調味料





上本町子さんの焼肉サイドメニュー

※KSとはキタノセレクションの略です。

前日に作っておけるので便利♪

新キャベツの梅なじみ和え



【材料】4人分

- 新キャベツ 300g
- みょうが 3本
- KS梅なじみ 1袋

【作り方】

- ①新キャベツは手でザクザクちぎって、みょうがは千切りにしておく。
- ②ジッパー付きのビニールバックにキャベツ、みょうが、梅なじみを入れて、手でよく揉む。
- ③②を冷蔵庫で半日～一晩寝かせて出来上がり♪

材料に合わせて手で揉むだけ♡ 大根やきゅうり、セロリなどサラダ野菜ならなんでも美味しい♡

作りおきの簡単ピクルス♡

カラフルピクルス



【材料】4人分

- きゅうり、赤パプリカ、黄パプリカ 合わせて300g
- KSピクルスの素 300cc

【作り方】

- ①きゅうりは縦に3～4か所、皮をむいて一口大に切る。
- ②パプリカも食べやすい大きさに切る。
- ③ジッパー付きのビニールバックにきゅうり、パプリカ、ピクルスの素を入れ、空気を抜いてジッパーをしめる。
- ④③を冷蔵庫で一晩寝かせて出来上がり♪

プチトマトを漬けてもgood☆

あごだしがあればいつでも美味しい♪

ラブパク わかめスープ



【材料】2人分

- KSあご入りだし 1袋
- KS三陸わかめ 2つまみ
- ラブパク 小さじ1～2
- 水 500cc

【作り方】

- ①鍋にあご入りだしと水を入れ火にかけて沸騰したら1～2分煮出す。
- ②スープカップにわかめとラブパクをお好みで入れ、①の熱いだしをかける。

ラブパクであつという間にエスニック♡

レシピで使用した商品



HOKUYA
梅なじみ (250g)

えのき茸をかつお節と梅肉でさっぱりと仕上げました。



キタノセレクション
ピクルスの素 (360ml)

酸味が強く出ないように、さっぱり感を出すために、さわやかなレモン酢をベースにスパイスを加えました。



HOKUYA
あご入りだし (200g)

国産6素材を独自の黄金比率で配合しました。



キタノセレクション
三陸わかめ (50g)

三陸産ならではのコリコリ・シャキシャキとした食感をお楽しみいただけます。



ジョンズオフィス
ラブパク (250g)

マイルドで奥深い味に仕上げた万能調味料です。

