

# 町子 通信 No.1



最終限定生産品！！ 幻のポン酢入荷  
しました！！  
インスタ映え間違いなし！？

## 直源醤油とコラボ

日本3大醤油 大野醤油の老舗メーカー直  
源醤油と湯涌かぶらのコラボが実現！

味はお墨付き！記憶に焼き付けておき  
たいまほろしのポン酢です。

惜しまれながら生産は今回で終了とのこ  
と(;▽;)

北野エース近鉄上本町店  
オリジナルキャラクター 上本町子さん  
上本町生まれ 上本町育ち

北海道浦河町ラーメン 『まさご』の  
道産原料にこだわった餃子入荷！！

## 湯涌かぶらとは？

約280年前 江戸時代の古文書に記  
されたまま、いつしか消えてしまっ  
た伝説の加賀野菜湯涌かぶら。加賀  
百万石 金澤城下町の庶民に親しま  
れていた伝説の野菜を地元金沢の農  
家が復活させることに成功しました。



根っからの正直者、商売が下手!?な店  
主が作るこだわりの餃子が関西初上陸

無添加旨味調味料 日高昆布粉末と鮭醬  
油を使うなど、道産原料にとことんこ  
だわって作った魂のこもった餃子！！

2018年1月にゲストハウスもOPEN！  
北海道旅行の際はまさごのラーメン&  
餃子を食べて銭湯に浸かって宿泊もで  
きちゃいますよ！

## 町子の時短レシピ ハンバーグ de パスタ



| 作成レシピ | レシピの対象人数 |
|-------|----------|
|       | 2        |

| 材料                        | 分量     |                                                               |
|---------------------------|--------|---------------------------------------------------------------|
| キタノセクション 生パスタ             | 1袋     | 1. エリンギを1口大、ハンバーグは5mm角のサイコロ状に切る                               |
| キタノセクション 特選デミグラスソースのハンバーグ | 1袋     | 2. 深めのフライパンに水と野菜だしの中身を入れ火にかける                                 |
| キタノセクション トマトケチャップ         | 大さじ2   | 3. 沸騰したらフェットチーネを入れ、茹で上がり時間に合わせて水分が飛ぶように調節する（パスタがくっつくようなら水を差す） |
| キタノセクション 野菜だし             | 1包     | 4. 茹で上がり時間の1～2分前にエリンギ、ハンバーグ、ハンバーグのタレ、ケチャップを入れる                |
| 水                         | 約600cc | 5. 好みのゆで加減になれば出来上がり♪                                          |
| エリンギ                      | 1袋     |                                                               |

## 町子の時短レシピ 車麩のすき焼き風丼



| 作成レシピ | レシピの対象人数 |
|-------|----------|
|       | 2        |

| 材料              | 分量          |                                             |
|-----------------|-------------|---------------------------------------------|
| キタノセクション 車麩     | 1袋          | 1. 車麩は水でもどしておく                              |
| キタノセクション そぼろ    | 200cc～300cc | 2. 深めのフライパンにそぼろと倍量の水でうすめて温める                |
| キタノセクション 生芋しらたき | 1袋          | 3. しらたきは水洗いして短くカット、車麩は一口大に、玉ねぎ、しいたけはうす切りにする |
| 玉ねぎ             | 大1玉         | 4. 三葉はざく切りにしておく                             |
| しいたけ            | 4枚          | 5. ②が沸騰したら③と天かすを入れて中火で煮る                    |
| 三葉              | 1束          | 6. 煮汁が少なくなったら三葉をちらして卵でとじる（好みで生卵でもOK）        |
| 天かす             | 50gくらい      | 7. 器にご飯を盛り⑥をかけて出来上がり♪                       |
| 卵               | 4つ          |                                             |

## 管理栄養士 大西主任の 今旬な情報 (・▽・)

今が旬のほうれん草は夏採りのものに比べビタミンCが約3倍含まれています。ビタミン以外にもカリウム、カルシウム、鉄が多い野菜です。



近畿大学農学部卒業  
好きなたべもの  
干し芋

## 上本町パート からのお知らせ

白玉（団子）を作る際に豆腐を少し入れて作ると固くなりずらいんだもん(,, 〇)

## 上本町パート からのお知らせ

春にちなんで桜ご飯の素、桜ちらし販売中です。

一度お試しあれ(σ`▽`σ)

北野エース 近鉄上本町店