

町子通信 No.16

真っ盛りの夏にオススメ ドレッシング特集



池田屋

新にんじん生ドレッシング 280ml
新たまねぎ生ドレッシング 280ml
シーズン限定品。採れたて新物だけを使用した限定ドレッシング！お早めにお買い求めください。



岩泉乳業

岩泉ヨーグルトドレッシング 200ml
岩泉ヨーグルトにりんご酢を加えた酸味が絶妙。まろやかでさわやかな味わい。



チョコー醤油

プレミアムゆずドレッシング 200ml
高知産ゆず使用。化学調味料無添加。
チョコー丸大豆醤油、国産玉ねぎを使用してすりゴマをアクセントにまろやかに仕上がっています。



あしきた農協

でこぼンドレッシング 150ml
デコポン果汁と辛味が少ない玉ねぎサラたまちゃんを使用した飽きのこないフルーティーなドレッシング。



チョコー醤油

プレミアムオリーブオイルドレッシング 200ml
イタリア産エキストラバージンオリーブオイル、白ワイン、バルサミコ酢、チョコー本醸造薄口醤油等、厳選素材使用。化学調味料無添加。



カスターニャ

梅かつおドレッシング 120ml
紀州南高梅とかつおの風味がさわやかな一品。海人の藻塩使用のさっぱりノンオイルドレッシング。



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



☆町子さん おすすめりんご酢☆



内堀醸造
フルーツビネガー 有機りんご酢 360ml

有機りんご酢にりんご果汁を加えて、更に飲みやすく仕上げました。甘味料・香料不使用。本品1に対して水5を目安にうすめてお飲み下さい。



内堀醸造
美濃 有機りんご酢 360ml

文字通り有機りんご果汁だけを使用して醸造して作ったりんご酢。酸度4.5% 風味豊かで飲みやすいです。純粋なりんご酢のみの商品です。



内堀醸造
長野県産ふじ林檎 純りんご酢 250ml

長野県産ふじ林檎のみを使用。産地と品種を限定し、ていねいに醸造して作られたりんご酢。酸度5.0% キレのある酸味とさわやかな香りが特長。



マルマン
無添加 甘味りんご酢 500ml

食品添加物不使用。信州りんごのみ原料。水砂糖を入れて、飲みやすく上げています。信州伊那谷は果実の里。その山里・阿智村地方に昔より伝わる秘伝の手づくり製法を取り入れてていねいに醸造してつくられたりんご酢。



ごま豆腐deアイス

- 【材料】
- HOKUYA 高野山ごま豆腐 100g
 - 加糖れん乳 大さじ8~10
 - 練りゴマ(黒) 小さじ2
 - いりゴマ(黒) 小さじ1/2

- 【作り方】
- ①ボールに材料を入れて、よく混ぜ合わせる。
 - ② ①を器に入れて冷凍庫で冷し固める。
 - ③2~3時間冷してできあがり!

トルコアイスみたいに伸び〜〜るよ♪



超簡単で
美味しい!

町子さんのデザートレシピ



ごま豆腐deくず餅

- 【材料】
- HOKUYA 高野山ごま豆腐 100g
 - 黒みつ お好きなだけ
 - きなこ お好きなだけ

- 【作り方】
- ①よく冷えたごま豆腐を器に盛り、きなこ、黒みつをかけるだけ♪

上品な和スイーツの出来上がり♪



ごま豆腐deフルーツあんみつ

- 【材料】
- HOKUYA 高野山ごま豆腐 100g
 - KS 煮あずき プレーン お好きなだけ
 - ミックスフルーツ缶 お好きなだけ

- 【作り方】
- ①ごま豆腐はよく冷して器に盛り付ける
 - ② ①にフルーツ缶、煮あずきをお好きなだけ添えて出来上がり♪

KS 煮あずきはプレーンの他に
かぼちゃ入りやさつまいも入りもあるよ♪



近畿大学農学部卒
好きな漫画:コジコジ

管理栄養士 大西主任の〇〇な話 酢SU

お酢はお酒が原料となり、それをさらに発酵させることによってできていることをご存知ですか？酢は米酢・りんご酢・バルサミコ酢(ぶどう酢)・ワインビネガーなどがありますが、元をたどれば全てお酒なのです。そのため、お酢はお酒の数ほど存在するという事になります。日常でよく使う穀物酢ですが、米の原材料が40g/L以上のものを米酢、それ以外を穀物酢といいます。酢ha原材料によって味わいが違うので料理によって使い分けたいですね。



最終回 長らくのご愛顧ありがとうございました