

町子通信 No.17

秋の夜長を嗜む

秋の夜長は ホット一息つきませんか？

人気No.1



白桃アールグレイ (22包入)

ホワイトピーチにベルガモットをブレンド
革命的に美味しいムレスナティー人気No.1

～ ムレスナティー特集 ～



パステル色のおたんじょう日 (22包入)
ストロベリー、ラズベリー、ブルーベリーの
香りを上手く配合。ベリー好きのための紅茶



午後の果実 (22包入)

オレンジにアフリコットを加え
ベルガモットでバランスをとった
午後にゆっくりと飲みたい紅茶



シャンパンローズ (22包入)

ワインの香りに少しローズやジャスミン
を加え、ハニーでバランスをとった
シャンパンに近い紅茶に仕上がっています



はちみつリンゴ (22包入)

アップル・サワーサップ・メープル
ヨーグルトのブレンド香りの紅茶



果実のマリア (22包入)

いちごとメープルにトロピカルフルーツ
を加えたセレブレーションな紅茶

今年も美味しい新米が続々入荷します

新米を愉しむ

上本町子さんの新米レシピ♪

新米で簡単♪美味しい♪
のっけてもりもりごはん☆

【材料】

新米炊きたてご飯 お茶碗一杯分
KS梅なじみ お好きなだけ
サラダチキン 1/3個
大葉 3〜5枚くらい
醤油またはめんつゆ お好みで

【つくり方】

①サラダチキンは手で細く裂き、
大葉は千切りにしておく。
②ごはんを器に盛り、梅なじみ・チ
キン・大葉をお好きなだけのっけ
る。
③お好みで醤油またはめんつゆ
をかけて召し上がれ！

やっぱり美味しい！
ごはんに梅肉・定番メニュー♪

梅なじみとサラダチキンののっけ盛り(1人分)



新米で簡単♪美味しい♪のっけてもりもりごはん☆

おかず生姜とシーチキンののっけ盛り(1人分)

【材料】

新米炊きたてご飯 お茶碗一杯分
KSぶっかけおかず生姜 お好きなだけ
KSごま高菜 お好きなだけ
シーチキン 1缶くらい
醤油またはめんつゆ お好みで

【つくり方】

①炊きたてごはんを器に盛り、
②生姜・高菜・シーチキンをお好きな
だけ盛る。
③お好みで醤油またはめんつゆをかけ
てどうぞ！



地味めしがオイシイ☆
新米ってスゴイ♪

新米で簡単♪美味しい♪のっけてもりもりごはん☆

ソース香る浪花めし(1人分)

【材料】

新米炊きたてご飯 お茶碗一杯分
KSやきそばソース お好きなだけ
天かす お好きなだけ
青のり お好きなだけ
紅しょうが(みじん) お好きなだけ
青ねぎ(カット) お好きなだけ
温泉たまご 1個

【つくり方】

①ご飯を器に盛り具を全てののっけてソースをま
わしかける。
②さっくり混ぜてあたためるうちに召し上がれ！
ゴマや七味などトッピングしてもgood！



★ 戸田主任のうまいもん発見記 ★

蒸しあずきと言うだけあって、袋を開けるとあずきの香りが
ふわっと香るねん。食感はもちろんホクホクで、確かに
ほんの〜甘い、なんちゅうかやさしい甘さやねん。
これからのオータムシーズン(なんで英語やねん！)
カボチャと一緒に煮付けにしたりすると、ほんまにほんまに、
美味いで〜！



大豆デイス
ほの甘あずき

美味しいもんはコレや！

カリカリの天かすがうまい！

SNSで最新情報をGET!



kitanoace



@kitano_ace



@kitanoace

入社2年目
性格:おっとり・まじめ一本
好きな食べ物:まめ