

鍋つゆ特集!



キタノセクション

大人のための ちゃんこ鍋 (720g)

昆布とかつおのだしを
ベースに赤みそ、白みそ
二種類のみそを
合わせました。



藤商店

塩バタースープ (600g)

バターのコクのきいて
お子さんも大好きな味。

マルキン

難波肉吸い鍋つゆ (750g)

大阪名物「肉吸い」が
鍋つゆになりました。

キタノセクション

大人のための寄せ鍋 (720g)

自慢の醤油をベースにした
こく深いスープ。

チキンエキスと数種の魚介エキスを
昆布だしで仕上げました。



キタノセクション

大人のためのキムチ鍋 (720g)

辛さを出すために豆板醤を、
深みとコクを出すために米みそと
ナンプラーを使用しました。



鍋のメに
おすすめ!!

オンガネジャパン

サリ麺 (110g×5袋入)

韓国鍋用素材『サリ麺』
あるゆる鍋のシメの役割

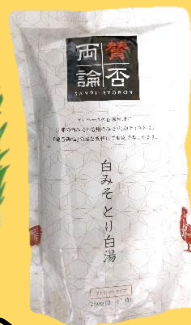


盛田

YUZUSCO鍋つゆ (600g)

福岡ご当地調味料

YUZUSCOとコラボ鍋つゆ



桃宝食品

賛否両論

白みそとり白湯鍋つゆ ストレート (750g)

予約の取れない和食店賛否両論の
笠原氏監修の鍋つゆです。



ガーリックトーストに
好きな具材をのっけてブルスケッタ♪

町子さんのブルスケッタレシピ

2020年のボージョレヌーヴォーは
11月19日(木)解禁!!
ワインに合うブルスケッタの
レシピだよ♪



【材料】

- バゲット(1.5cm~2cmのうす切) 適量
- もくもくベーコン風ペースト 適量
- 天の橋立カキ燻製油漬 適量

【作り方】

- ①バゲットにベーコン風ペーストを塗ってトーストする。
- ②①にカキの燻製をのっける。

【材料】

- バゲット(1.5cm~2cmのうす切) 適量
- ガーリックバター 適量
- トマト(ざく切り) 適量
- しらす 適量
- 大葉(せん切り) 適量
- ☆塩 少々
- ☆オリーブオイル 少々
- ☆レモン汁 少々



【作り方】

- ①バゲットをトーストしてガーリックバターを塗る。
(ガーリックトースト)
- ②トマト・しらす・大葉を☆で和える。
- ③②を①にのっける。

【材料】

- バゲット(1.5cm~2cmのうす切) 適量
- ガーリックバター 適量
- サラダチキン(細かくさく) 適量
- サラダセロリ(3cmのザク切り) 適量
- ☆ジャポネシーザードレッシング 適量
- ☆レモン汁 少々
- ☆ブラックペッパー(あらびき) 少々

【作り方】

- ①バゲットをトーストしてガーリックバターを塗る。
(ガーリックトースト)
- ②チキンとセロリを☆で和える。
- ③②をガーリックトーストにのっける。



【材料】

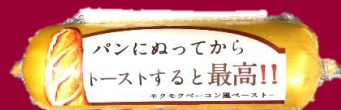
- バゲット(1.5cm~2cmのうす切) 適量
- ガーリックバター 適量
- 生ハムの切り落とし 適量
- クリームチーズ 適量
- 種なし柿(皮をむいてうす切り) 適量

【作り方】

- ①バゲットをトーストしてガーリックバターを塗る。
(ガーリックトースト)
- ②ガーリックトーストに生ハム・クリームチーズ・柿をのっける。



レシピで使用した商品



伊賀の里モクモク
手づくりファーム
モクモクベーコン風
ペースト(180ml)

モクモクの「原形ベーコン」を粗めに挽いて、玉葱やガーリック、香辛料と合わせてペースト状に仕上げました。



天ノ橋立
カキ燻製油漬
(105g)

かきをボイルし、スモークをかけて、油漬にしました。



黒岩シェフ
ジャポネシーザードレッシング
(300ml)

醤油とかつおだしを合わせた和風シーザードレッシング

