



**日新堂製菓
レモンパイ
(8個)**

加糖レモンピールが
入ったレモン餡の
パイ饅頭です。



**三黒製菓
レモンジャム
サンドクラッカー
(75g)**

酸味の効いたレモンジャムを
サクサクのクラッカーで
サンドしました。



**世起
みかんもち (130g)**

一口サイズのもっちりとした
お餅に、みかん果汁と
いよかん果皮を練り込んでいます。



**遠州屋
季節のどら焼き
瀬戸内レモン
(1個)**

瀬戸内産のレモンを
使用したどら焼きです。



**キタノセレクション
レーズンれもんサンド (1個)**

クッキー生地とクリームに
瀬戸内レモン果汁を加え、酸味のきいた
爽やかな風味に仕上げています。



**遠州屋
れもん羽二重餅 (8本)**
さっぱりとしたレモン味の
羽二重餅です。



**津山屋製菓
ぷるり・ゆずはちみつ
ぷるり・完熟みかん
(各12袋入)**

もっちり・ぷるんとした食感の
寒天ゼリーです。



**カンピー
瀬戸内レモンのレモネード
(600g)**

瀬戸内レモンを使用した、
さっぱりとした甘みの
レモネードの素です。



**山脇製菓
瀬戸内レモンかりんとう
(90g)**

広島県産レモン果汁を使用して
ほんのり酸味を効かせました。

柑橘フェア

7月号

毎月一日発行
北野エース近鉄上本町店情報紙
町子通信
No39

※季節商品の為、在庫がなくなり次第
販売終了となります。





上本町子さんの夏休みランチ♪

※KSとはキタノセレクションの略です。

そばろ丼三種

【材料】写真左から

- a) KS牛そばろ
KSごはんにかけるごぼうと昆布卵(黄身)
- b) KS豚そばろ
キムチ
ミックスもやし(茹でて食べるラー油で和える)
- c) KS鶏そばろ
炒り卵
絹さや(茹でて細切り)

【作り方】

それぞれの具材をお好きなだけご飯にのっけて召し上がれ♪



レモンそうめん 1人分

【材料】

- KS播州そうめん 1束(100g)
- ☆KS焼きあご入り白だし 大さじ1
- ☆レモン汁 大さじ1
- ☆冷水 180cc
- KS三陸わかめ 1つまみ
- オクラ 2~3本
- ツナ缶 小1/2

【作り方】

- ① わかめは水で戻し、オクラは湯通して小口切りにする。
- ② そうめんを茹でて冷水で締め、水を切って器に盛る。
- ③ ☆を合わせて②に注ぎ、ツナと①をトッピングする。



レシピで使用した商品



HOKUYA
ごはんにかけるごぼうと昆布 (120g)

千切りにした風味豊かなごぼうを細切りの昆布と甘辛い醤油味に漬けました。



HOKUYA
牛そばろ (110g)

すき焼風の甘辛い味付に生姜を加えてさっぱり！



HOKUYA
豚そばろ (110g)

輪切り唐辛子を入れ、コチュジャンでピリ辛に仕上げました。



HOKUYA
鶏そばろ (110g)

国産鶏肉使用。香る醤油と砂糖をベースにしっかりと味の染みこんだそばろです。



HOKUYA
播州そうめん (400g)

兵庫県推奨優良特産品。滑らかなのどごしとコシの有る食感。



HOKUYA
焼きあご入り白だし (220ml)

長崎県産あご使用。化学調味料不使用。



キタノセレクション
三陸わかめ (50g)

国内屈指のわかめの産地、岩手県三陸の原そうわかめを使用。

