

夏休みの おすすめ商品



東遠

韓国まぜ麺マックッス
(2人前)

コチュジャンベースのソースで
麺と野菜を豪快に混ぜて食べる
韓国まぜ麺です。



CJジャパン

韓国クッパの素カルビクッパ
(42.8g)

ごはんとお湯だけあれば簡単に
カルビクッパの出来上がり！
本場のコチュジャンと牛ダシのコクがク
セになる旨辛テイスト！



J Aふらの

北海道産鶏肉と
富良野ビーンズの
スパイスカレー
(180g)

化学調味料、保存料不使用の
スパイスカレーです。



ケンミン食品

タイ風焼きそばパッタイ
(76g)

もちもちお米の平めんと
ごま香る甘辛ソース



ケンミン食品

四川風汁なし担々めん
(86g)

もちもちお米の平めんと
ぴりぴり刺激の旨辛ソース



ますやみそ
冷や汁の素
(3食)

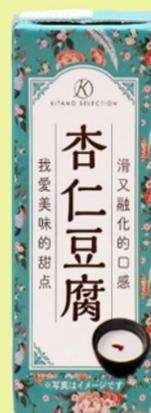
暖かいご飯にかけて
鯛と白ゴマと野菜の香味で食べる
汁かけご飯の素



ピエトロ

おうちパスタ 各種
(各180ml)

冷蔵庫にある“いつもの食材”で、
おうちで手軽にパスタが作れる
簡単パスタソースです。



キタノセレクション
杏仁豆腐(215g)
トロットとしていて
のどごしの良い杏仁豆腐です。
冷蔵庫で冷やして
フルーツをのせれば
カフェのような一品に。



上本町子さんのビールのおつまみレシピ♪

※KSとはキタノセレクションの略です。



枝豆さばマヨ和え

【材料】

- そのままえだ豆(冷凍) 1袋
- ★レモン汁 大さじ1
- ★マヨネーズ 大さじ3
- ★ブラックペッパー 適量
- ★KS焼き塩さば 1/2瓶

【作り方】

- ① 枝豆は自然解凍してサヤから出しておく。
- ② ★を合わせて①と和える。

いつもの冷凍枝豆を簡単アレンジ♪



ガリバタこんにやく

【材料】

- KS生芋こんにやく 1丁
- ★KSあご入りだし(中身のみ) 小さじ1
- ★にとん屋にんにく塩 小さじ1
- ★無塩バター 大さじ1

【作り方】

- ① こんにやくは両面に格子状に切り目を入れ、10分ほどゆでてアク抜きする。
- ② ①を一口大にちぎり、フライパンで空煎りする。
- ③ ②の水分がとんだら、★を入れ中火で煮る。

じっくりバターで煮るのがコツ♪

ピリ辛きゅうり

【材料】

- きゅうり 3本
- 鷹の爪 2本
- ★めんつゆ(2倍希釈) 大さじ3
- ★米酢 小さじ1と1/2
- ★KS純正ごま油 大さじ1
- ★KS細切り塩昆布 20g
- ★KS白いりごま 小さじ2

【作り方】

- ① きゅうりは縦に4ヶ所皮を剥き、乱切りにする。
- ② 鷹の爪は種を抜いてハサミで切る。
- ③ ジップバックに①と②、★を合わせたものを入れて冷蔵庫で半日ほど置く。

火を使わずに作りおきできて便利♪



レシピで使用した商品



中札内村農業協同組合

そのまま枝豆

(300g)

瞬間冷凍技術で、採れたて旬の味を閉じ込めました。



HOKUYA

焼き塩さば

(140g)

さばフレークを国内工場で作製し、瓶詰めしました。



HOKUYA

生芋こんにやく(250g)

群馬県下仁田町で製造。弾力があり、煮込むほど味がしみ込みます。



HOKUYA

あご入りだし(200g)

厳選した国産6素材を使用した、こだわりの万能和風だしです。



にとん屋
にんにく塩

(120g)

ガーリックパウダーを合わせた天日塩です。



キタノセレクション

純生ごま油

(200g)

圧搾製法で作ったごま油です。ごま本来の旨味が生きています。



キタノセレクション

細切り塩昆布

(50g)

北海道産昆布、丸大豆醤油、瀬戸内の塩を使用。



HOKUYA

白いりごま(70g)

白ごまの中で最上級のグアテマラ産の白ごまを遠赤焙煎効果で粒の芯から焙煎しました。