



キタノセレクション 国産野菜だし

国産の人参・たまねぎ・セロリ・にんにくの旨さと甘さをバランスよく配合した洋風万能だし。化学調味料不使用でありながらも、しっかりしだしがとれます。コンソメの代わりや、だしパックを破いてスパイスのようにご使用いただけます。裏面にこの商品を使ったレシピが載っているので、そちらも見てくださいね♪

これは
うまい！



北野エース近鉄上本町店情報紙



Machiko's Hot Menu



毎月一日発行



神戸カレー食堂ラーメンくま 生クリーム仕立てのプレミアムチキンカレー

カシューナッツと生クリームを使用したコクのある白いカレー。
クリームシチューのようなコクの中に、しっかりとカレーのパンチがあり、普段では味わえない贅沢なカレーに仕上がっています。



帝国ホテル 野菜スープ

たまねぎ、にんじん、セロリの素材をいかし、野菜の旨みにクリームのコクが加わった味わい深いスープ。知る人ぞ知るスープです！



キタノセレクション 大人のためのクリームシチュー

生クリームを使用し、隠し味にワインを加えた濃厚なシチュー。北野エース限定商品です。



神戸開花亭 ビーフシチュー

電子レンジで温めるだけのお手軽ビーフシチュー。フレンチ仕立ての本格派です。



石井食品 ブイヤベース

食品添加物不使用！
サフランを使用した本格ブイヤベース。
残ったスープでご飯を炊くと、絶品のリゾットに！

★町子のスペシャルメニュー★



豆乳ロールキャベツ

〈材料〉 3人分

- | | |
|-------------------------|-------|
| ★KS野菜だし | 3P |
| ★KSエキストラバージン
オリーブオイル | 適量 |
| ★フリーデン
国産ロールキャベツ | 2P |
| ★きのこ | お好みで |
| ★豆乳 | 400cc |
| ★水 | 400cc |
| ★塩 | 適量 |

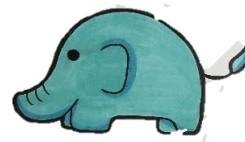


〈作り方〉

- ①: 鍋に水と野菜だし、ロールキャベツを入れて火にかけ、沸騰したら4～5分煮て、だしパックを取り出し弱火にする。
- ②: 別の鍋に火をかけ、たっぷりのオリーブオイルを入れて、きのこを炒め、塩と胡椒で下味をつける。
- ③: ①に②を移し、10分程煮て豆乳を入れる。
- ④: 再び沸騰したら塩と胡椒で味を整えたら出来上がり♪



野菜だしのポトフ



〈材料〉 4人分

- | | |
|----------------------|------------|
| ★KS国産野菜だし | 4P |
| ★KS亜麻仁豚ほそびき
ウインナー | 1P |
| ★KS大人のための
厚切りベーコン | 1P |
| ★ろく助 白塩 | 小さじ2 |
| ★キャベツ | 1/2 |
| ★玉ねぎ | 1個 |
| ★人参 | 1本 |
| ★ベビーコーン | 8～12本 |
| ★プチトマト | 8～12個 |
| ★水 | 800～1200cc |



〈作り方〉

- ①: ベーコンは4等分に、ウインナーは切れ目を入れる。
- ②: 鍋に大きめに切った野菜、①と野菜だし、水を入れて中火にかける。
- ③: 沸騰したら4～5分煮て、だしパックを取り出す。
- ④: 塩を入れ、弱火にして蓋をし、野菜が柔らかくなるまで煮る。



Have a nice day!

