

町子通信No.9



キタノセレクション
オリーブの実・各種140g



シャトーヴァリエール・
カマンベールチーズ 125g



イル・ド・フランス
クリーミーカマンベール 125g



サンブリッジ
6種のおつまみチーズバック 115g



ブツ デリカテッセン
ローストビーフ 230g



RUSH FARM
ゴールデンライム胡椒 40g 90g

ローストビーフとの相性バツグン！ライムのさわやかな香りと唐辛子の風味がお肉をいっそう引き立てます。パーティーの主役に！



クリスマスパーティー 特集



マルゲリータ



ジェノベーゼ



カプリチオーザ

高見澤
クリスピーイタリアンピザ 1枚

フマグリ
イタリアンセレクション 100g



ビラーニ
プロシュートクルート 100g



ブツ デリカテッセン
スモークサーモン 120g



フリーデン
えびと野菜のテリヤキ 150g

このほかにも美味しい商品を
多数品揃えてお待ちしております



Merry Christmas



北野エース近鉄上本町店長 松井が
自信をもって開発した商品

キタノセレクション

金澤美人の雫 120ml

えごま油100%×金時草(加賀野菜)



クリスマスパーティーや女子会でも大活躍！
鮮やかなピンク色のセバレートタイプ
フレンチドレッシングです。
酢角をとった、まろやかで甘みのある味わいは
大人からお子様まで幅広い年齢層の方に
美味しくご利用いただけます。



～町子さんのクリスマス時短レシピ～

オープンおまかせローストチキン

シンプルで本格派なローストチキンの作り方です！



【材料】

- ・チキンレッグ 2本
- ・クレイジーソルト 5g
- ・水 100cc
- ・キタノセレクション
エキストラバージンオリーブオイル
少々

【作り方】

- ①チキンレッグは骨にそって切り目を入れて皮側をフォークでつついて穴を空けておく
- ②ジップバックにクレイジーソルト、水を入れて半日から一晩、冷蔵庫でねかせる
- ③230℃にオープンで予熱して、常温に戻してオリーブオイルを塗ったチキンを25～30分程度焼く
- ④15～20分 余熱でじっくり温めて味を落ち着かせて完成！！



【作り方】

- ①トマトソースと蒸しミックスビーンズを混ぜ合わせて耐熱皿に敷く
- ②ソーセージ、子株に分けたブロッコリーをのせる
- ③ヨーロピアンナチュラルチーズをお好きな量だけおせて200℃のオープンで10分程度焼いて完成！

【材料】

- ・キタノセレクション
大人のためのあらびきウインナー 1P
- ・キタノセレクション
大人のためのハーブウインナー 1P
- ・キタノセレクション
ヨーロピアンナチュラルチーズ 少々
- ・トマトソース 200g
- ・蒸しミックスビーンズ 2P
- ・ブロッコリー 1/2株

ソーセージのトマトソース焼き



SNSで最新情報をGET!



kitanoace



@kitano_ace



@kitanoace

管理栄養士 大西主任の
ワンポイントレクチャー

チーズ

チーズはカルシウムをはじめ、ビタミンA、B2などのビタミン、ミネラルが豊富に含まれています。またチーズは牛乳に比べて乳糖が少ないので「牛乳を飲むとお腹が痛くなる」そんな方のカルシウム補給にオススメです。さらにビタミンCが多い野菜や果物と一緒に食べると、より一層バランス良く栄養素を摂取できますよ！



近畿大学農学部卒
好きな食べ物：チキンレッグ