

今回お届け商品

香川の新にんにく 1玉	産直大豆のもめん豆腐 300g
大根(カット) 1/2カット	豚ひき肉 200g
ほうれん草 1束	生ちくわ 4本104g
カラーピーマン 150g	ふぞろいのめかじき切身 6~9切250g*
エコ・大葉 10枚	仙台麩(あぶら麩)スライス 50g(戻し時間20分)

※ 青果は新鮮なうちに、加工食品は賞味期限または消費期限内に調理してください。

※ 『エコ・大葉』は5枚、『香川の新にんにく』は余ります。

コクうま味でごはんがすすむ♪
辛くない麻婆豆腐



15分
日もちの目安:3日

肉

材料(3~4人分)

もめん豆腐	300g(全量)
新にんにく	1片
豚ひき肉	200g(全量)
A しょうゆ	大さじ1
酒	大さじ1
B 水	200ml(1カップ)
みそ	大さじ1
砂糖	大さじ1/2
鶏ガラスープの素	小さじ1
片栗粉	小さじ2
ごま油	適量
葉ねぎ	適宜

下準備

- 豆腐は軽く水けをきり、2cm角に切る。
- にんにくはみじん切りにする。

作り方

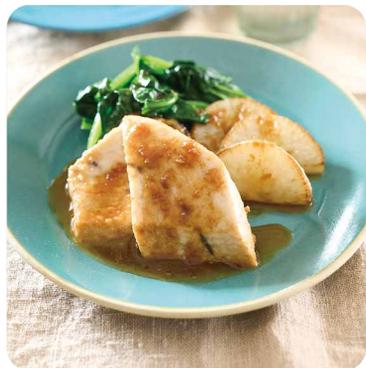
- ① フライパンにごま油(大さじ1)を入れて中火で熱し、ひき肉を入れてほぐしながら炒める。全体に色が変わったらにんにくを加え、さらに1分ほど炒める。
- ② Aを加えて汁けがなくなるまで炒める★1。Bを加えて煮立て、豆腐を加えて2分ほど煮る。
- ③ いったん火を止め、片栗粉を水(小さじ4・分量外)で溶いてまわし入れ、手早く全体を混ぜる。再び火をつけてとろみが付くまで煮る。ごま油(大さじ1/2)をまわしかけ、好みで小口切りにした葉ねぎをちらす。

ポイント

- ★1先にひき肉に味付けすると、メリハリのある味に。
- 食べるときに好みでラー油や粉山椒をかけても。

魚も野菜もたっぷり食べられる!

めかじきと大根の
ガリバタ醤油ソテー



20分
(解凍する時間は除く)
日もちの目安:3日

魚

材料(3~4人分)

めかじき切身*	250g(全量)
塩	小さじ1/4
大根	200g(お届けの1/2)
ほうれん草	約200g(全量)
新にんにく	1片
A しょうゆ	大さじ1
みりん	大さじ1
バター	20g
油	大さじ1

下準備

- めかじきは袋のまま5~8分流水で解凍して水けをふき、塩をふる。
- 大根は厚さ1cmの半月切りにする。
- ほうれん草は長さ4cmに切って耐熱ボウルに入れ、ラップをして電子レンジ(600W)で2分30秒加熱し、冷水にとる。
- にんにくはすりおろし、Aと混ぜ合わせる。

作り方

- ① フライパンに油を入れて中火で熱し、大根を入れ、両面を2分ずつ焼いて取り出す。
- ② そのままのフライパンにめかじきを入れ、両面を2分ずつ焼く。バターを加えて溶かし、Aを加えてひと煮立ちさせる。
- ③ ほうれん草の水けをしばって器に盛り、①、②を盛り合わせ、フライパンに残ったソースをかける。

Column

産直大豆の
もめん豆腐



毎日食べたくなる
シンプルなおいしさ

原料は産直大豆、にがり、水のみ。
余計なもの加えず、大豆のうまみや濃い風味を生かしています。

手間を惜しまず
安心できる商品を

大豆を煮るときに出る泡を消すための「消泡剤」は不使用。製造時に手間をかけて安心をお届けします。

Things to prepare at Home
ご自宅で用意するもの

- 砂糖 ●塩 ●酢 ●しょうゆ ●みそ
- 酒 ●みりん ●便利つゆ ●鶏ガラ
- スープの素 ●片栗粉 ●油 ●ごま油
- バター ●好みで葉ねぎ

あと一品に重宝！ボリューム副菜
仙台麩の酢豚風



15分
(戻す時間は除く)
日もち目安:3日

菜

材料(3~4人分)

仙台麩スライス 50g(全量)

カレーピーマン 150g(全量)

A	水	
	300ml(1と1/2カップ)	
	しょうゆ	大さじ2
	砂糖	大さじ1
	酢	大さじ1
	鶏ガラスープの素	小さじ1
	片栗粉	小さじ1
	油	大さじ1

下準備

- 仙台麩はぬるま湯に約20分つけて戻し、しっかりと水けをしぼる。
- カレーピーマンは2cm角に切る。
- Aは混ぜ合わせる。

作り方

- ① フライパンに油を入れて中火で熱し、仙台麩を入れて両面を1分ずつ焼く。
- ② カレーピーマンを加えてさっと炒める。
- ③ Aを加え、煮立ったら弱めの中火で2分ほど煮る。
- ④ いったん火を止め、片栗粉を水(小さじ2・分量外)で溶いてまわし入れ、手早く混ぜる。再び火をつけてとろみが付くまで煮る。

大葉の風味がさわやか
シャキシャキ大根と
ちくわのサラダ



10分
日もち目安:2日

菜

材料(3~4人分)

大根 200g(お届けの1/2)

大葉 5枚

ちくわ 4本(全量)

A	便利つゆ(めんつゆ)	大さじ2
	酢	大さじ1

下準備

- 大根は太さ3mmの細切りにする。
- 大葉はせん切りにする。
- ちくわは斜め薄切りにする。
- Aは混ぜ合わせる。

作り方

- ① ボウルに大根、大葉、ちくわを混ぜ合わせて器に盛る。食べるときにAをかける。

ポイント

- すぐに食べない場合は、サラダとAは分けて保存してください。