

ビールのお供に、 いいね!



今が旬、枝豆の王様

85367 (むそう)

山形県鶴岡産・冷凍だだちゃ豆

150g ¥550 (本体価格) ¥594 (税込価格) **冷凍**

芳醇な香りと、強い甘みが特徴の枝豆の王様「だだちゃ豆」を、朝採り後すぐに急速冷凍しています。



おいしい茹で方

- ①鍋にたっぷりの水を沸騰させ、凍ったままのだだちゃ豆を入れます。
- ②お好みの硬さになるまで軽く湯がきます。(ゆで時間目安30秒程度)
- ③さっと冷水につけて水を切り、お好みの量の塩をまぶし、冷蔵庫で冷やしてお召し上がりください。

そのまま出せる

22395 (マルアイ)

味付メンマ

80g ¥270 (本体価格)

¥291 (税込価格)

やわらかい台湾産メンマを風味豊かに仕上げた、味付メンマです。



22359 (ムソー)

いか丸やき

2尾 ¥490 (本体価格)

¥529 (税込価格)

国産のスルメイカを丸ごと塩と砂糖のみで焼き上げました。



とろ青魚缶で、この一品

とろさば水煮のチーズリゾット

材料(2~3人分)

とろさば水煮...1/2 缶
クリームチーズ...90g
ブラックペッパー...適量

水煮を素材缶として使うレンピ。ワインにも合いそうです。

作り方

全材料をペースト状になるまで混ぜ、パゲットや野菜スティック、ポイル野菜などに付ける。

※お好みでオリーブオイルやハーブ、レモンなどで風味を加えても。



22348 (千葉産直)

とろさば・水煮

180g ¥400 (本体価格) ¥432 (税込価格)



とろさんま贅沢卵かけご飯

材料(茶碗1 杯分)

とろさんま醤油味...1/3 缶
ご飯...お茶碗1 杯
卵...1 個
大葉...適当(2 枚程)
醤油...小さじ1/2

締めめにピッタリ!煮汁も残さず、1缶で3杯分作れて経済的。

作り方

①とろさんま缶は、身と汁に分けておく。

②お茶碗にご飯を盛り、缶の煮汁大さじ1、卵、醤油を入れてよく混ぜる。

③缶詰の身1/3缶と刻んだ大葉を盛り付ける。



22361 (千葉産直)

とろさんま・しょうゆ味

190g ¥350 (本体価格) ¥378 (税込価格)

