

五期号 食欲の秋だメニュー

開発室便り vol.52

1回目2番 バジル風味のサーモン丼



具材を
たい
たみ
タレと
混ぜて
のけるだけ

サーモンとびつ子
玉ねぎ、かいわれ
バジル
おいしいモノが
旨いタレにぴつし
ごはんにあうように
和風カレーパッチョ風

2回目1番 エビとホロトのサクサク カツイツ炒め



疲れたときはこの料理。
ニンニクもきいて、
食欲そとるよ。
マイケがみそかに
旨い。ついつい
マイケに箸が...。

やっぱりカツイツいいネ。

3回目2番 ミツ瀬鶏の特製つくね鍋



だめに
雑炊？
ラーメン？
どちらも
おすすめてです。

軟骨入りの
つくねが
歯ごたえも
良く、旨い！
スープまで
食みたい旨さ。
キャベツのにおいさにビックリ

1回目7番 旨辛スタミナ肉らーめん



ニンニクチューブ
たっぷり
スタミナすごい。
辛味も旨味！
汗を流して
ガッツリ食べた！！

ニラがいいね
ニラ

3回目7番 鮭とスモークレウのクリームパスタ



生クリームを
たっぷり
使用した
クリームパスタ

鮭に白だしで
ほんのり味つけで
旨味がUP。
スモークレウの
香りが鼻に抜ける
感じがすごい。

7回目3番 大根と手羽中の旨煮



旨い！大根がいい！
肉厚いたけ
使用で
味は
ばうん


手羽先 ついついたくさんになる

4回目9番 ほくほく大学芋



上手に作れない
大学芋も
ちよちよのちよ
ほくほくのさつま芋は
みんな大好き。

5回目8番 大豆とゴぼうの揚げ炒め



揚げざるのはめんどう
ですが、その先のおいしさは
最高です。
お父さんの おつまみにも
よろこばれます。

11番 ごはんがすすむ 海の幸佃煮



煮干しが
旨い。
かつおが
旨い。
塩こぶも旨い。

たまたたごごはんに
たっぷりのせして...
とまらない旨さ
やめられない旨さ。
素材にこだわったからこそ
おいしさが違う

26番 のびるチーズドッグ



今年の夏も暑かた
どほど暑くなるのか
おそろしい。
皆様もお体に
気をつけて
お過ごしください
おいしい料理いっぱい
たべて下さい。

流行の
チーズドッグ 熱々にしすぎて
やけどしないように。