

# 2020 2期号 春のニュー

関発空便リ

vol.54

あけましておめでとうございます 本年も従業員一同頑張ります。  
 今年はどんな商品が新メニューとして出てくるか ご期待の程宜しく願います。  
 昔の味をリニューアルとしても考えてます 色々なお料理に挑戦しています。

## 2回目1番 青菜炒め




青菜が  
たっぷりうれしい  
一品です

シンプルだからこそ  
旨い!!

お肉の旨味を感じながら  
美味しくさっぱり  
味の決め手!! 食べて欲しい。

## 5回目1番 えび団子と野菜の甘酢炒め



やっぱり中華が好き♡

甘酢もスッキリ味に  
仕上がってます

みんな大好きエビ団子 エビの味をUPするため  
なんとシャーミー(干しエビ)を入れています。

## 1回目1番 胡麻風味の豚キムチ炒め



ほぼほぼたらかし  
料理!!

あとがけの  
練りゴマは  
ゴマの香りをひきたてるために  
香りの高いごま油まで入れました。

じゃが芋も  
ホクホクでキムチと  
たべるとさらに旨いよ。

## 6回目1番 イカリングとじゃが芋の味噌炒め



細切り豆腐の  
揚げが 一風変わって  
おもしろい!!

じゃが芋にくっつけて  
たべるとホクホク カリカリ

リングイカの炒めもの(ほんのりピリ)として  
おいしいよ!! ごはんにはピッタリ♡

## 3回目6番 旨とろ魚肉飯



台湾の家庭料理を  
日本風にアレンジ  
独特の香辛料を  
おさえました。

ごはんにご混ぜして  
食べると旨い。

いいだけで  
和風、ほく仕上がってます

## 1回目7番 細麺焼そば




せいろ蒸しの  
細麺が  
歯ごたえよくなっています。

細いのにしっかりと  
コシが味わえます

もちろん細もやしに  
こだわり。シャキシャキ感UPです。

## 2回目7番 ごま香る担々麺



流行の  
細麺で勝負!  
味は極旨担々麺と  
大きく変わりませんが  
練りゴマをさらに増量し  
ごま香りを強調しました。

ごま  
タレに  
スープを  
入れ、  
泡立て器で  
しっかり混ぜると  
クリーミーに  
仕上がります。

## 11番 生たらこパスタ



昔のたらこスパを  
リニューアルしました。  
今回は、生たらこにも  
こだわり、おいしく\*2  
仕上がったに違いない。  
生たらこ。ごはんの上でも旨いけど パスタ最高

旨味たっぷりの