

～七夕～

毎年7月7日といえば、「織姫と彦星が年に一度だけ会える日」といわれる「七夕」。この日の夜に「願い事を書いた短冊を笹の葉に吊るしてお祈りをする」という習慣は、ずっと昔から受け継がれているようです。七夕には、ちらし寿司や天ぷらなど、彩りの良い野菜を使った料理が多く食べられるようです！



かき揚げ

つるむらさきの天ぷら



想定売価：158円/g

キット内容

つるむらさき

調理工程

1. つるむらさきに打ち粉を付ける
2. バッター液を作る
3. つるむらさきをバターにつけて170℃1分油調する
4. 放熱5分以上する

取り数

ユニット販売

商品説明

つるむらさきは、夏の野菜で緑黄色野菜の一つです。

ぬめりが特徴で、栄養価も高いです。

油で調理することで鮮やかな緑色になり、夏の天ぷらにぴったりです！

米飯

キット内容

玉ねぎ、きゃべつ、にんじん、アスパラ、赤パプリカ、黄パプリカ、ガリバタソース

調理工程

1. 玉ねぎ、きゃべつ、にんじんを20秒油調する
2. スチームチキンを2分油調する
3. アスパラ、赤黄パプリカを10秒油調する
4. たれと野菜をあえる
5. ご飯の上に、具材を盛り付ける
6. アスパラ、赤黄パプリカをトッピングする

商品説明

季節の野菜とあわせた、人気のガリバタチキンを丼にしました。少し、甘みがあり、お子様にも食べやすい味になっています。

ガリバタチキン丼



想定売価：小298円/大498円

冷凍

玉葱と紅生姜のかき揚げ



商品規格：90g/1個
 使用食材：玉葱、紅生姜
 商品入数：36個/箱
 保存方法：-20℃以下
 賞味期限：365日間
 製造者：株式会社 味の和路

商品説明

玉葱と紅生姜を使った、紅白のかき揚げです。紅生姜に風味が特徴のかき揚げです。うどん等にいわいて、薬味としても美味しくお召し上がりいただけます。

冷凍商品のご紹介



するめいかと紅生姜の天ぷら



冷凍

商品規格：するめいか・紅生姜 ⇒1kgpc
 使用食材：するめいか、紅生姜
 商品入数：1kg×6pc
 保存方法：要冷凍-18℃以下
 賞味期限：365日間
 製造者：株式会社 味の和路

商品説明

スルメイカは、5月頃から秋にかけて旬を迎えるようです。季節の提案にぴったりな商品です。紅生姜もトッピングすることで夏らしく、色鮮やかなご提案が可能です！

～8月31日は「野菜の日」 野菜をもっと食べよう～

夏はそうめんなど簡単に食べられるものが多くなり、食事のバランスが偏りがちですが、そんな時こそ野菜を摂ることをおすすめします！

代表的な夏野菜といえば、きゅうりやトマト、茄子、とうもろこし、南瓜などがあげられます。

夏野菜に含まれる水分やカリウムは、体から熱を逃がし、体温の調節に働きます。

ビタミンCなどの抗酸化ビタミンは、紫外線対策にも効果が期待されます。

栄養豊富な夏野菜をたくさん食べて、暑い夏を乗り越えましょう！



キット
スナック

もちもちタンミヨンのチャプチェ



想定売価：398円

キット内容

ニラ、人参、玉葱、もやし、豚肉、
タンミヨン、チャプチェのたれ、糸唐辛子

調理工程

1. タンミヨン、豚肉をスチコンで
100℃で10分温める
2. 人参、玉葱、もやしを油調する
3. ニラを油調する
4. ニラ以外のすべてをボウルに入れ、
たれと混ぜ合わせる
5. トレイに盛り、ニラ、糸唐辛子を
トッピングする

取り数 10取

商品説明

胡麻油・鶏ガラの下味をつけてタンミヨンを
加熱調理しているため、温めるだけで、ご使
用頂けます。

タンミヨン自体にも、たれにも胡麻油の風味と
鶏ガラの味が効いた味付けになっています。

もちもちとしたタンミヨンの食感が癖になる1品
です。

アラビアータソース使用の商品例 「彩り野菜のペンネアラビアータ」



調理工程

1. パスタ、ソースをスチコンのスチームモード
100℃10分で温める
2. 茄子は約40秒、玉葱、ミニブロッコリー、
パプリカは約20秒油調する
3. 温めたパスタ、ソース、茄子、玉葱を
混ぜ、盛り付ける
4. ミニブロッコリーとパプリカをトッピングして
出来上りです

キット
温惣菜

さっぱりイカセロリ



想定売価：198円/g

商品説明

八百屋が作るパスタソースです。
甘味が強く、色味がはっきりとしたチェリートマ
トを使用し、アラビアータソースをつくりました。

辛味のなかにも甘さがあるソースに仕上げて
います。少し辛味が苦手な方もし召し上がっ
ていただけるかと思います。

チェリートマトというのは、ミニトマトの品種の
一種です。もともと航空機の機内食のために
作られたものだそうで、大きさや形がサクラ
ポに似ていることから、この名前が付けられた
そうです。

チェリートマトを使用した アラビアータソース300g

たれ



キット内容

イカ、セロリ、玉葱、人参、ブロッコリー、赤パ
プリカ、黄パプリカ、レモン塩ソース

調理工程

1. 玉葱、人参、セロリを20秒油調する
2. 赤・黄パプリカ、ブロッコリーを10秒油調
する
3. イカにコーンスターチをまぶし、1分30秒
油調する
4. たれと絡め盛り付ける

取り数

12取 (150g)

商品説明

レモンソースで爽やかな酸味と風味に
天日塩のまろやかな味わいで、**イカと
セロリ**に合わせることでワインやウイ
スキーなどの洋酒のおつまみにピッタリで
す。