

# 三期号 初夏の新メニュー

開発室便り

1回目1番

イチオシメニュー

アサリとポテのイタリア風火炒め



♪ 後入れする生パン粉が旨味たっぷり。スープをぐぐると、どろろを食べても美味しい仕上げが！  
エリンギもイイ感じ♪

アサリの汁が濃厚で旨い！

5回目3番

トッポギ

イカとトッポギの旨コチュ炒め



みんな大好きなトッポギ。旨味のタマリコチュジャンがたっぷりついて食べごたえ十分。トッポギを「さっぱりとイカで仕上げました」と言う味です。なんとこれもイチオシ！

♪ 納豆は油の旨みとすておいしい。

7回目1番

絶品ふわふわ豆腐ハンバーグ



♪ 煮たハンバーグとはまたちがったおいしさです。

♪ ヘルシーなのにジューシー。タレはほんのりピリ辛ですがくせになるたまにはいいな。夏にハマること豆腐ハンバーグ！！

1回目7番

生ハムのジェノベーゼパスタ



♪ パスタと言えば「ジェノベーゼ」！青じも入って夏にピッタリにアレンジです。

♪ 濃厚さをあえて、生ハムの塩気がアクセント。

2回目7番

岐阜県郷土料理 鶏ちゃん(醤油味)



♪ B級グルメで「おなじみの鶏ちゃん。味噌味が主流ですが、あえての醤油味できめてみました。

♪ 夏向きにサッパリ味。お父さんのおつまみにも最高な一品です。

2回目9番

セキキ大根と彩り野菜の胡麻和え



♪ 山くらげ。これは歯ごたえがすごい。

♪ 見た目も夏らしい。味もさっぱりとした和え物です。

♪ 小顔交果。期待ちゃん。とにかく噛んで「噛んで」口の中に広がる旨さをどうぞ。

4回目9番

レンコンの塩こんぶ入りきんぴら



♪ パーコンチップスの旨味を油に移して炒めるとレンコンにも味が染みておいしい。

♪ 夏らしいおかずを作りました。水菜も涼しいよ。塩こんぶの旨味も食欲そそります。

気がけば開発便り。なんと50号になりました。いつも目を通して頂きありがとうございます。メニューが大きく変わりましたが、この先も食卓にクックパックをよろしくお願ひします。今後もお客様の笑顔が浮かぶようなメニュー開発をがんばらせて頂きます。三期号のおすすめはズバリすべてでございます。