



今週のおすすめ！

4
(月)

具材の旨味しっかり
五目釜めし

5種類の具材(ゴボウ・椎茸・こんにゃく・ニンジン・きくらげ)をバランス良く配合し、国産鶏を煮出した濃厚なチキンエキスと鶏油で旨味と香りのインパクトを加えて炊き上げます。
純和風のおかずとも相性の良い美味しい人気の炊き込みごはんです。

5
(火)

豚バラ焼肉
野菜炒め添え

豚肉を特製の焼肉だれで炒めます。塩とコショウでシンプルに味付けした野菜炒めと合わせていただくことで、野菜の食感と甘味を感じながらお肉の旨味を味わうことができます。ぜひ、お召し上がりください。

6
(水)

卵黄ソース入り
つくねバーグ
ポン酢おろし

大判のつくねに卵黄ソースを包み込んで焼き上げた定番のつくねバーグを、ポン酢を加えた大根おろしでいただきます。卵黄ソースのコクと甘味がポン酢おろしと絡まって、さっぱりと優しい味わいになります。

7
(木)

牛肉とアスパラの
玉子とじ

甘辛に炊いた牛肉と玉葱を卵でとじた人気の一品に、今回はアスパラを加えました。牛肉は煮込む前にさっとお湯に通しているため、余分な脂とアクが抜けて食べやすくカロリーも控えめに仕上がっています。アスパラの歯ごたえと香りもお楽しみください。

8
(金)

黒麻婆豆腐

黒胡麻ペーストと黒すり胡麻、2種類の胡麻を使った麻婆豆腐は、花椒の痺れるような辛さと胡麻のまろやかな旨味が特徴の自信作です。
見た目が“黒い”麻婆豆腐。食欲を刺激する美味しさです！