



白ごま・ごま油



能登いか野菜づめ  
(甘酢味)  
商品詳細ページ ▶ P.9



一夜漬 セロリ  
商品詳細ページ ▶ P.14

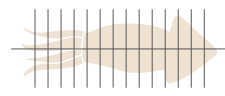


材料(5~6人分)

- ・能登いか野菜づめ (甘酢味) 1袋
- ・一夜漬 セロリ 1/3袋
- ・白ごま 大さじ3
- ・ごま油 小さじ2

<つくり方>

1. 能登いか野菜づめを図のように一口大にぎざみます。



2. セロリも一口大に切ります。

3. 白ごま、ごま油を加え、まぜ合わせてできあがり。

材料を切って和えるだけ！  
能登いかと  
セロリの中華風

いかと野菜の  
歯ごたえと、  
ごまの香ばしさが  
相性抜群です。



製造部 越野

材料(5~6個分)

- ・山いも 醤油漬け 約1/2袋
- ・豚バラ肉 3~4枚
- ・大葉 5~6枚
- ・お好みで梅肉 少々

<つくり方>

1. 豚バラ肉を半分(12~3cm)の長さに切ります。

2. 切った豚バラ肉に大葉と山いもを乗せて巻きます。

3. フライパンで焼いてできあがり。お好みで梅肉をつけてどうぞ。

お肉を巻いて焼くだけ！  
山いもの肉巻き

梅肉でさっぱり、  
夏の食欲を  
そそります。



総務部 坂下



豚バラ肉・大葉・梅肉



一夜漬  
山いも 醤油漬け  
商品詳細ページ ▶ P.14



<つくり方>

1. フライパンにサラダ油を引き、溶き卵と冷やごはんを炒めます。

2. ネギと花きんじょうを加え、まんべんなくまぜ合わせて完成です。

材料(2人分)

- ・冷やごはん 400g
- ・花きんじょう 1/2袋
- ・卵 2個
- ・きざみネギ 少々
- ・サラダ油 大さじ1

花きん  
チャーハン

味付けなしでこのおいしさ！



ごはん・卵・ネギ・サラダ油



花きんじょう

商品詳細ページ ▶ P.10



ごはんと友子。

商品詳細ページ ▶ P.11

お好みで  
野菜など  
添えてどうぞ。



販売部 山田



販売部 宮谷

社員のおススメ

お手軽簡単！  
とっておきレシピ



当舗の商品を使った  
簡単に出るアレンジレシピをご紹介します。  
さまざまな食材と合わせることで生まれる  
新たなおいしさを是非お試しください！

社員のおススメ

お手軽簡単！  
とっておきレシピ



## ぶり大根

「鰯あら炊き」と煮込むだけ！

「鰯あら炊き」の  
甘辛い味わいが  
染み込んだ  
冬の定番メニュー。



販売部 袋井

### 材料(3人分)

- ・鰯あら炊き 1袋
- ・大根 1/2本
- ・水 鰯あら炊きが隠れるくらい
- ・醤油・みりん お好み

### <つくり方>

1. 鍋に「鰯あら炊き」を汁ごとあげ、水をひたひたにし、ひと煮立ちさせる。
2. 一旦、ぶりを取り出し、大根を入れ味がしみるまで煮る。
3. お好みで醤油・みりんを加える。



大根・醤油・みりん



天然鰯あら炊き  
商品詳細ページ

P.26

## セロリ 笹かま 柚子こしょう 和え

和えるだけで一品完成！

柚子こしょうと  
ゴマ油の  
香り豊かな  
一品です。



販売部 中田

### 材料(3~4人分)

- ・セロリ 1袋
- ・笹かまぼこ 3枚
- ・柚子胡椒 お好み
- ・ゴマ油 小さじ1

### <つくり方>

1. セロリと笹かまをお好きな大きさに切る。
2. 柚子胡椒をゴマ油で溶かし、1を和える。



笹かま・柚子こしょう・ゴマ油



一夜漬 セロリ  
商品詳細ページ

P.17

当舗の商品を使った  
簡単出来るアレンジレシピをご紹介。  
さまざまな食材と合わせることで生まれる  
新たなおいしさを、是非お試しください！