

いつもご注文ありがとうございます。今回は生ものもあるのでお受け取り当日中のお召し上がりでお願いいたします。いつもよりお客様の方で調理していただくものが多くなりましたが、野菜炒めは特に炒めてお送りするのもどうかと思い、こうさせていただきました。そのままお召し上がりいただけるものは冷)、温めた方がオススメなものは温)と表記させていただきます。温める際は、お鍋に袋ごと入れ、水を張って火にかけ、沸騰したら召し上がっていただけます。もちろん、電子レンジでも大丈夫です。

- ① 温) エビチリ：豆板醤を効かせて少しピリ辛です。熱いご飯に載せたくになります。。
- ② 温) 粕汁：玉川の酒粕を酔うほどにたくさん入れております。芯から温まってください。小さなぶりが入っております。かるく塩をして、両面をフライパンで焼いてこんがりしたら粕汁に入れて一煮立ちさせてください。黒七味を添えましたので、よろしければ少しかけてください。
- ③ 冷) よだれ鶏：茹で汁に鶏が入ってますので、スライスするか、ほぐしてお皿に乗せてください。上からたっぷりとタレをかけ、ナッツを手で砕いてかけてください。
- ④ 温) 焼き飯：電子レンジで温めてください。ご飯茶碗に盛り付け、ゆずをぎゅっと絞ってください。
- ⑤ 温) 野菜炒め：白菜などが入った袋の中に、塩と片栗粉が入っております。それらをホタテが入った調味液に入れてよく混ぜてください。フライパンに大きじ1のサラダ油を注いで野菜が温まったらすぐにその調味液を注いで混ぜてください。とろみがついたら完成です。
- ⑥ 温) 甘酢：ふかふかのシイラで甘酢餡にしました。魚臭さは全くありません。かるく温めてお召し上がりください。
- ⑦ 温) かやくごはん：ご自宅のお米2合(315g)を洗って30分吸水させ、よく水気を切ってから炊飯器などにこのごはんの素と一緒にお米を入れ、いつもと同じ炊き方で炊いてください。こちらは生の鶏肉が入っているので必ず日曜日までに調理をしてください。
- ⑧ 温) 唐揚げ：下味、粉はついております。うまく火が通るように、敢えてそぎ切りしております。多めの油で揚げ焼きなさってください。3分、3分を目安に、全面こんがり良い色になれば引き上げどきです。こちらも生の鳥肉です。必ず日曜までに調理をしてください。