

ぶり大根

大根の持つ美味しさを最大限にいただけるよう仕上げました。

袋ごと温めてお召し上がりください。

賞味期限) 11月21日 要冷蔵

海老芋の含め煮とお菜っ葉のおひたし

海老芋の含め煮をお皿に置き、おひたしを軽く水気を切ってから海老芋の横か上に乗せ、上からおひたし液をかけてください。海老芋は軽くチンしてもいいでしょう。冷えてても美味です。お浸しの具は菊菜と平茸です。

賞味期限) 11月20日 要冷蔵

木の実和え

干し柿と野菜の木の実和え。ほうれん草としめじを両手のひらでぎゅっと絞り、ボウルに柿とともに入れてペーストを絡めてお召し上がりください。

胡桃、カシューナッツ、マカダミア、アーモンドが入ったペーストです。

賞味期限) 11月20日 要冷蔵

柚子酢の鶏すき焼き

袋ごと温めて、まずはそのまま召し上がってください。京都のすき焼きは関東に比べて甘いとよく言われます。別添えのゆず塩ポン酢に絡めて召し上がってみてください。まだまだ元気に生きているので、容器の中で膨れて溢れるほど。なので容器をさらに袋に入れてお送りします。申し訳ないのですが溢れていたから袋の中から注いで小皿に注いでください。

賞味期限) 11月21日 要冷蔵

赤飯

すでに蒸してます。お届けの頃には一度カチッと固めになっているはずです。ラップのまま電子レンジで柔らかくなるまでチンしてください。もしくは、蒸し器で温まる程度に蒸すとふっくら仕上がります。よろしければ添えているごま塩をふってください。

賞味期限) 11月20日 要冷蔵