

～五感食楽手作りのちょこちょこ惣菜をご注文くださった方へ～

●五感食楽の紹興酒唐揚げ



すでにお味と衣は付いています。冷蔵庫から出して30分ほど常温に置いて冷えをとってからお使いください。フライパンに多めの油を注いで揚げ焼きで良いかと思えます。油を使うことがお苦手でなければたっぷりご用意して揚げてください。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。表面がからりとしたら完成です。生のお肉ですので、必ずお受取日に調理してください。

●人参ドレッシング



フレッシュな野菜で作ったドレッシングです。生野菜だけでなく、フライや海鮮などにも合います。要冷蔵で2ヶ月ほど日持ちしますが、開封後はお早めにお召し上がりください。

●ふきのとう味噌



京丹波町の自然の中で育ったふきのとうと善光寺味噌で作りました。ご飯、焼いた厚揚げ、冷奴、焼き魚などにたっぷり塗ってお召し上がりください。もちろんそのまま、お酒のアテにも。要冷蔵。開封後はお早めにお召し上がりください。

●青キャビア



山椒の青々とした色を損なわないように気をつけながら天然海塩と日本酒で静かに煮詰めました。まずは白ごはんパラリとかけてお召し上がりください。茹でたパスタ、冷奴、焼いた鶏肉などにもどうぞ。要冷蔵。長期保存される場合は冷凍保存なさってください。

●ふきのとうちりめん



京丹波町のふわふわのふきのとうをたっぷり炊き込みました。
ご飯にたっぷりかけてお召し上がりください。
要冷蔵。開封後はお早めに、3日ほどでお召し上がりください。
冷凍で1ヶ月保存可能です。

●若竹汁



お受取日当日中にお召し上がりください。
袋から出して小鍋に入れ、火にかけます。沸騰したらワカメを
入れ、一煮立ちしたらお椀に注ぎ入れます。仕上げに木の芽を
添えてお召し上がりください。

●たけのこご飯の素



自宅のお米2合(315g)を30分吸水させたのち、炊飯器や
土鍋にごはんを入れ、この素を全て注いで、いつもと同じ
ように炊いてください。
鰹と昆布で濃いめにひいたお出汁に、京都産のたけのこ、
京都のお揚げさんがたっぷり入っております。

