

### 五感食楽手作り惣菜をご注文くださった方へ

この度はご注文ありがとうございます。「小腹が空いたな」「いつものおかずに変化をつけたいわ」「あと一品あると便利だな」というお声をご参考に、五感食楽が美味しいと思えるおかずや調味料を作りました。皆様の日々の食卓にお役に立てたら嬉しいです。

#### ●きつねうどんセット（2食分）



たっぷりの熱湯でうどんを2分茹で、ざるにあげてきっちり水気を切ってからお椀に盛り付けます。

同時に、別のお鍋に出汁を袋ごと入れてお水を張って、湯煎にかけます。沸騰してから3分ほどで熱くなってきますので封を開け、うどんにかけてください。

上に甘ぎつねを1枚乗せ、おネギを添えて完成です。

#### ●野菜たっぷり季節の食べるスープ



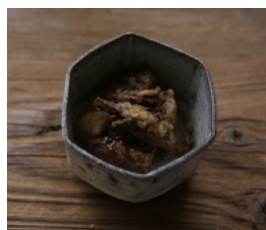
今月は、「完熟トマト」です。

まるで温かなサラダを食べているような感覚。

熱々をスプーンですくってたっぷりのお野菜を召し上がってください。

(※写真はイメージです。)

#### ●牛すじの煮込み



牛すじ肉をしっかりと下茹でし、鰹出汁で煮ました。

そのまま湯煎して召し上がっても美味しいですが、おでんに加えてくださっても。例えば、牛すじとおだしに分け、牛すじだけおねぎと一緒に少しのごま油炒めたらおつまみになります。残ったお出汁は、その日冷蔵庫にある葉野菜を入れて煮込んでもとても美味しいです。

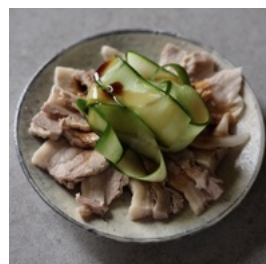
#### ●牛肉と柑橘の煮麺（2食分）



鯖、うるめ、イワシを使って丁寧に煮出しました。

出汁が濃いめで塩分は控えておりますので最後の一滴まで飲み干せます。具材、お出汁は冷凍できます。2食分のだしをお鍋にしてお野菜を入れても美味しくお召し上がりいただけます。たっぷりの熱湯で2分茹で、しっかり水洗いして水気をギュッと絞りお椀に入れます。お出汁を湯煎にかけてお椀に注ぎ、お肉を乗せてかぼすを絞ってください。

#### ●雲白肉



全く臭みのない黒霧島豚を旨味を残しつつ柔らかく煮ました。

京丹波町のもぎたてきゅうり、スパイスの効いたたれと一緒に送ります。豚肉はスライスしてお送りしますのでそのままお皿に盛り付けてください。きゅうりをピーラーなどで薄くスライスし、添えます。

特製のたれをたっぷりとかけお召し上がりください。

豚肉は2週間冷凍できます。お使いになるときに解凍してからお使いください。