



## 五感食楽の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。

### ●野菜たっぷり季節の食べるスープ



今月は、干し椎茸、菊芋、カボチャ、シャモの鶏ガラでとったスープを合わせて煮て、なめらかにポタージュにしました。

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。)

### ●雲白肉

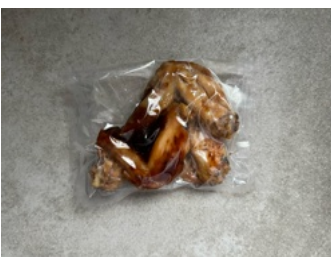


画像は2人分です。

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。ほんの少しだけ、お肉を柔らかくするためにレンジで温めたり、湯煎2分を目安に加熱してくださるとジューシーにお召し上がりいただけますが、冷えたものもまた違う美味しさです。お皿にきゅうりを盛り付け、上から豚肉を乗せてたっぷりタレをかけてお召し上がりください。(写真は見えやすいように豚肉が下ですが) タレでキュウリがしんなりしたところを、豚肉でくるりと巻いて食べると最高です。



### ●鶏手羽先の八角煮 4本入り



手羽先を八角が効いたタレで甘辛く煮込みました。

湯煎に5~6分かけるか、チンして熱々をお召し上がりください。

### ●京都の粕汁



1食分です。京の冬野菜にお揚げさんや放牧豚を入れておだしで煮ました。

たっぷり富山の酒粕を加えてますのでとても体が温まります。

とろりとした冬の味覚をお楽しみください。