

美味しく♪

華やかに♪

tanabata

7月7日の七夕レシピ!

あまりに仲が良すぎて仕事をしなくなったため、帝の怒りに触れ、天の川で分断されたおり姫と、ひこぼし。そんな2人が天の川をわたって会うことを許された特別な日、それが七月七日の七夕！
今年は目でも楽しめる料理で七夕気分を演出してみませんか？



あじも入って味に納得。つるんと食べやすい

そうめんであじの冷製パスタ



色とりどりで見た目も爽やか!

カクテルゼリー

材料2人分

- [3497] そうめん …… 200g
- [1701] あじ開き …… 1袋
- 大葉 …… 10枚
- トマト …… 1個
- キュウリ …… 1本

- [2796] オリーブオイル…大さじ4
- ハーブソルト(なければ塩)
- 胡椒

【飾り】 オクラ …… 適量 にんじん …… 適量 など

作り方

- あじの開きは焼いた後、身を細かくほぐす。トマト・キュウリを3mm角程度に小さくカットする。
- ボウルに良く混ぜたAを入れて、①と和えて、冷蔵庫で冷やし味をなじませる。
- たっぷりの湯でそうめんを固めに茹でて、茹で上がった直ちに流水で冷やし、ザルに上げて水気をしっかり切って、千切りにした大葉(飾り用を別で取っておく)とそうめんを②と和える。
- ③を器に盛り、飾り用に残しておいた大葉と輪切りにしたオクラや、塩ゆでして星型にくりぬいた人参を飾れば出来上がり。

コシのある
そうめん

3497 常 国産小麦手延そうめん (色めん入り)
50g×5束/坂利製麺所 [2年]
本 443円 → セール本 438円 (税込 473円)

国産小麦粉で手延て作る、赤色と緑色のそうめんを加えたおそうめんです。

【原材料】 小麦粉、食塩、ごま油、紅花色素、クチナシ色素

濃厚な
旨みが自慢

1701 凍 あじ開き
2尾(約130g)/渡邊水産 [90日]
本 430円 → セール本 425円 (税込 459円)

山陰沖の旬のあじを、塩分ひかえめで干物にしました。脂がのってふくらとした食感です。

【原材料】 マアジ(島根県)、食塩

5種類の
オリーブの油をブレンド

2796 常 ジロロモーニ
有機オリーブ油
250ml/創健社 [2年]
本 1,200円 → セール本 1,191円 (税込 1,286円)

イタリアで有機栽培されたEXバージンのオリーブ油。有機ならではのマイルドな風味です。

【原材料】 有機食用オリーブ油

材料

【飾り用ゼリー】

- [3052] 糸寒天 …… 3g
- 好きなジュース (ぶどうサイダー、牛乳など) …… 200ml
- 水 …… 120ml

【ベース用ゼリー】

- [3052] 糸寒天 …… 3g
- [3698] アップルサイダー…200ml
- 水 …… 120ml

キウイやバナナなど好きな果物…適量
[3698] 盛りつけ用のアップルサイダー …… 適量

漂白をしない
天然の色あい

3052 常 無漂白
糸かてん
18g
本 490円 (税込 529円)
ムソー [2年]
昔ながらの天然凍結・天然乾燥の製法で漂白せず作った細寒天です。サラダやお菓子作りに。
【原材料】 海藻(天草)



0282 蔵 有機
オーガニックキウイフルーツ
4玉
本 537円 (税込 580円)
オーガニックキウイ生産農家
ニュージーランドで有機栽培されたキウイフルーツです。燻蒸処理はしていません。
【有機】 有機認証の農産物

コクのある
甘み

0562 蔵
秋川牛乳
200ml
本 124円 (税込 134円)
あきかわ牛乳 [7日]
健康に育てた牛から搾るおいしい牛乳。低温域殺菌とガラス瓶で風味豊かな味わい。

のどこし爽やか

3698 常
アップル
サイダー
250ml/光食品 [1年]
本 130円 → セール本 125円 (税込 135円)

有機りんご果汁の甘みをいかし、有機レモン果汁で後味すっきり仕上げました。
【原材料】 果実(有機りんご、有機レモン)、炭酸