

私たちの厨房風景

私のおすすめクリスマスBOX



11月を迎えると、街中でもクリスマスの飾りつけが見受けられるようになります。実は、私達は夏の終わりからメニューを決め、何度も試作を繰り返し、最高の美味しさを求めてきました。今年も昨年ご好評いただいた「各1パックセット」と「各2パックセット」の2タイプをご用意しております。ご家族との団欒に、また一年頑張ったご自身へのご褒美に、ぜひご利用ください。詳細はお届けのチラシとHPでご案内しています。(山田)

お問合せ・ご感想のコーナー

いつもおいしいお惣菜をお届け頂きまして、ありがとうございます。クリスマスBOXの配送は、定期購入の食養御膳と同様でお願いします。熊本県 K様

お世話になります。現在11月の第1週と第3週を注文しております。このまま定期購入をしたいのですが、どうのよにすれば良いでしょうか?お返事の程、どうぞ宜しくお願ひいたします。

広島県 S様

前回、たんぱく質や塩分など記載した成分表をつけて頂けました、またお願いできますでしょうか?

愛知県 K様

～食養御膳・食養御膳L～ 11月1週お届けメニューより



「副菜」

「切干大根のさっぱり煮」



「主菜」

「鶏肉じゃが」



今回は主菜も副菜も大鍋の調理です。熱伝導を微妙に調整しながら固さや味の含みを確認しながら進めます。鶏肉をメインに茄子を加えた肉じゃが、一味違った風味と食感をお楽しみください。副菜の切干大根のさっぱり煮とご一緒にどうぞ。

切干大根のさっぱり煮



えのきは半分に切り、丁寧に割いておきます。油揚げ、昆布も切り、つきこんは湯通して揃えておきます



始めにしっかり戻した切干大根を炒めます



えのき、油揚げ、昆布、つきこんなどを加えて炒めます



調味料を加え、スパテラを両手で持ちながら大きく混ぜ合わせて味を含ませます



鶏肉は大鍋で炒めます。
たっぷりのじゃがいもはマークイン。ピーラーで一個ずつ皮をむきります。他の野菜は人参、玉ねぎ、茄子、ピーマン。乱切りやくし形など切り方にも変化を付けます



切り終えた茄子とピーマンは、スチコンで色よく焼きます



大鍋とスチコンの野菜たちがホテルパンに納まって完成