

～塩屋～ “旬の企画特別取組み「春のお祝いセット」”

申込締切:(11週)3/19・20・21・22・23

配達週:(12週)3/26・27・28・29・30

集金:4月

注文番号 **140929** ち鯛(セミドレス) 価格 **486円(税込525円)**

冷凍 集金4月

ち鯛 2尾(福島県)

福島県で水揚げされた高鮮度の「ち鯛」を厳選し、刺身でもお召し上がりいただける鮮度の「ち鯛」を加工しました。また、鮮度を逃がさないように短時間で凍結し、シングルフローズンでお届けしますので生臭みも少なく、旨味が十分ご堪能頂けます。

鯛ご飯

作り方

- ・解凍したち鯛に、塩を振り半時間おいたのち、グリルで両面を焼いて焦げ目をつける。
- ・米は研いでからざるに上げて半時間おく。
- ・炊飯器に2の米を入れ全ての調味料と水で1.5合の分量になる様にし、昆布を入れち鯛をならべる
- ・炊き上がったら、三つ葉の茎をみじん切りにしてかけ、鯛は身を外し、両方を混ぜ込む。

(ワンポイント) ※ち鯛は小骨が多いので、身を外す時に要注意

材料(2人分) ち鯛(2尾)、米(1.5合)、昆布(10cm)
三つ葉(4本) 薄口醤油(大2/3)、みりん(大2/3) 日本酒(大1) 塩(小1/2)



注文番号 **140937** 紅白お祝い丼の具 価格 **1,181円(税込1,275円)**

冷凍 集金4月

平目刺身用 100g(相馬・宮城県)・びんちょう鮪切落とし 110g(日本、台湾)

白身の平目刺身用と赤身のびんちょう鮪切落としをおめでたい席におすすめの紅白セットにしました。

お刺身二色丼

作り方

- ・米は研いでからざるにあげて半時間おく。いつもより若干少なめの分量で炊く。
- ・どんぶりに盛ったご飯の上に半分には錦糸卵を、半分には寿しでんぶをあしらう。
- ・錦糸卵の上にびんちょう切落としを、寿しでんぶの上に平目刺身用を盛り付ける。
- ・仕上げに白ごまを振り、しその千切りをのせる

(ワンポイント) 上に盛るトッピングはしそ以外にお好みの薬味でお召し上がり下さい。

材料(2人分) 平目刺身用: 100g、びんちょう鮪切落とし: 110g、錦糸卵: 適宜、寿しでんぶ: 適宜、しそ: 少々、白ごま: 少々



注文書・OCR・eくらぶ・電話注文センターでも注文できます。

切り取り

～塩屋～ “旬の企画特別取組み” 春のお祝いセット 申込書

申込締切り: 3/19・20・21・22・23

ブロック	コースコード	班コード・組合員コード	お名前
消費材名	単価(税抜)	個数	
ち鯛(セミドレス)	486円		冷凍 集金: 2018年4月
紅白お祝い丼の具	1,181円		