

Family109

東急ストア生活情報誌

11

November 2020

No.541



今月のTopic

地域の風土や
恵みがうんだ

おいしい ご当地鍋!



みんなで囲もう

カラダ
に元気

鍋

バイヤー おいしさ選抜

なかよし家族のお気に入り「京都 鍋とうふ」	1
今月の Topic	
おいしいご当地鍋！	2-3
DELISH KITCHEN	
みんなで楽しむ カラダに元気の鍋！	
●ねぎ豚塩レモン鍋	4
●鶏だんごとたっぷりきのこの酒かす鍋・ミルク石狩鍋	5
●牡蠣のキムチ鍋	6
●白菜漬けの発酵鍋・丸ごと肉豆腐鍋	7
パイヤーがあつて〜編る 11月のパイヤーおいしさ選抜	8-9
くらしの豆知識 おうち鍋をおいしくするコツ！	10

《 なかよし家族のお気に入り 東急ストアを愛用している なかよし家族の日常をちょっとのぞき見！ 》



おいしいご当地鍋!

知って楽しい、食べておいしい!
個性あふれる
お鍋をご紹介します。

コクと旨みがある
鮭を主役にした石狩鍋

鮭が遡上する石狩川にちなんでこの名前に。
鮭をたくさん野菜と一緒に味噌仕立ての
スープで煮込みます。

旨さのポイント：鮭

大自然で育った鮭は
身はもちろん、
皮にも栄養が
含まれています。

ご当地鍋の
ここがイイ!

バラエティ
豊か!

おいしさ
再発見!

おうち鍋の
ヒントに!

体の芯まで温まります。
大鍋で煮込む芋炊き

その昔、各家庭が里いもを持ち寄り、
みんなで食べたことが由来とされています。
鶏肉や根菜を昆布や煮干しの出汁で煮ます。

①北海道



⑥愛媛県



旨さのポイント：里いも

独特の
ねっとり感が
たまりません。
入れる前に下ゆでを。

鶏だしの旨味がしみてます。
きりたんぽ鍋

コク深い鶏のスープに、きりたんぽと
たっぷりの野菜、香り高いセリを
入れて煮ます。

②秋田県



旨さのポイント：きりたんぽ

つぶしたご飯を
棒に巻きつけて
焼いた秋田の
名物です。

③茨城県 あんこう鍋

茨城県は国内有数のあんこうの産地。
あんこう独特のプルプル食感がたまりません。

旨さのポイント：あんこう

④東京都 ねぎま鍋

江戸時代末、まぐろのトロをおいしく味わう
ために生まれたとされる鍋です。

旨さのポイント：まぐろ・ねぎ

⑦静岡県 静岡おでん

だしがきいた黒いスープに牛スジやサバ、
イワシで作った黒いはんぺんなどを入れます。

旨さのポイント：黒はんぺん

⑧奈良県 飛鳥鍋

鶏だしに牛乳を加え、味噌や醤油で味付けする
クリーミーでまろやかな味わいの鍋です。

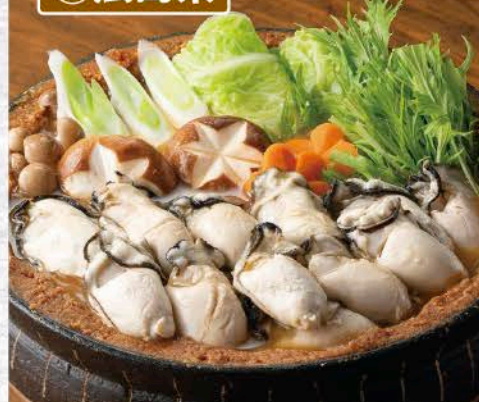
旨さのポイント：牛乳

⑨高知県 はりはり鍋

その昔、高知でよくとれたクジラを使った
豪快鍋。シャキシャキの野菜も入れます。

旨さのポイント：クジラ

⑤広島県



旨さのポイント：かき

広島湾で
育てられたかきは、
大きく味わい
豊かです。

⑩福岡県



旨さのポイント：牛もつ

本場では、
プリプリ感と脂の
甘味が魅力の
牛もつを使います。

ぷりぷりのかきと味噌の相性バツグン!
かきの土手鍋

鍋のふちに味噌をぬり、
それを溶かしながらかきや
野菜を煮ていたきます。

たくさんの野菜と
甘い脂がとろけるもつ鍋

牛もつを醤油や味噌を
ベースとしたスープで、らや
きゃべつ、にんにくなどと
一緒に煮ます。

からだがぽかぽか温まる！ 鶏だんごとたっぷりきのこの 酒かす鍋

木綿豆腐を混ぜ込んだ肉団子が
ふわふわで優しい食感。
きのこは数種類使うと
味に深みが増します。



レシピを
動画で



※予告なくレシピが変更/
終了することがあります。

おすすめ食材

えのき茸

シャキシャキとした
歯ざわりのよさが自慢です。

元気食材：酒粕、きのこ
(食物繊維)
酒かす、きのこに
食物繊維が多く
含まれます。

材料(2人分)

・とりひき肉	200g	A鶏だんご用	
・木綿豆腐	1/2丁(150g)	・塩	小さじ1/3
・まいたけ	1パック(100g)	・片栗粉	大さじ1
・ぶなしめじ	1パック(100g)	・酒	大さじ1
・えのき茸	1/2袋(100g)		
・長ねぎ	1本(165g)	B鍋用	
・酒粕	80g	・水	600cc
・水	大さじ1	・和風顆粒だし	小さじ1/2
・みそ	大さじ2		

作り方

- 豆腐はキッチンペーパーに包み、600Wのレンジで2分加熱して粗熱をとる。
- まいたけは食べやすい大きさにほぐす。ぶなしめじ、えのき茸は根元を切り落とし、食べやすい大きさにほぐす。長ねぎは斜め1cm幅に切る。
- ボウルにとりひき肉、豆腐、Aを入れて粘りが出るまで混ぜる。
- 耐熱容器に酒粕、水(大さじ1)を入れてふんわりとラップをし、600Wのレンジで30秒加熱し、なめらかになるまで混ぜる。みそを加えてさらに混ぜる。
- 鍋にBを入れて中火で煮立たせる。3をスプーンで一口大にすくい入れる。煮立たせてアクを取り除き、ふたをして肉に火が通るまで弱めの中火で7～8分煮る。
- 4を溶かし入れ、再び煮立たせる。2の具材を加えてふたをし、きのこ、長ねぎがしんなりとするまで5分ほど煮る。

牛乳でまろやか♪ ミルキー石狩鍋

牛乳を加えて、まろやかに。きゃべつや玉ねぎ、じゃがいもなどの
野菜の甘味がまた優しい味わいです。

元気食材：牛乳(カルシウム)
牛乳には、女性に
とくにおすすめの
栄養素「カルシウム」が
豊富です。

おすすめ食材

秋鮭

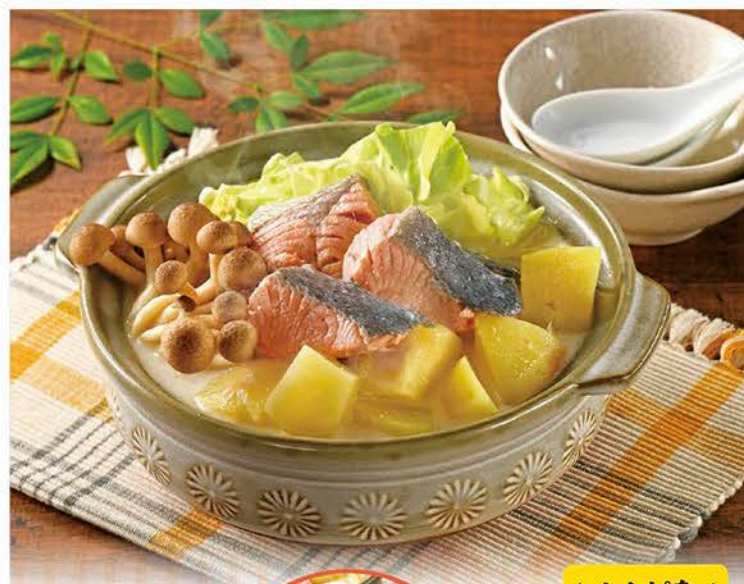
脂がのり、ほどよく
身が締まっています。

材料(2人分)

・生鮭【切身】	2切れ(200g)	・コンソメ	小さじ1/2
・きゃべつ	1/2個(300g)	・牛乳	200cc
・玉ねぎ	1/2個(100g)	・みそ	大さじ2と1/2
・ぶなしめじ	1/2パック(50g)	・塩こしょう	少々
・じゃがいも	1個(150g)	・有塩バター	20g
・水	300cc		

作り方

- きゃべつは食べやすい大きさに切る。玉ねぎは1cm幅の放射状に切る(くし形切り)。ぶなしめじは根元を切り落とし、食べやすい大きさにほぐす。
- じゃがいもは皮をむき、半分につけて切り口を下にし、一口大に切る。水にさらして水気を切り、耐熱容器に入れて水(分量外：大さじ1)を加え、ふんわりとラップをして600Wのレンジで1分30秒加熱し、水気を切る。
- 生鮭はキッチンペーパーで水気をふきとり、4等分に切る。
- 鍋に水、コンソメを入れて混ぜ、1の具材を加えて中火で加熱する。煮立ったらふたをして野菜がしんなりするまで弱火で5分ほど煮る。じゃがいも、生鮭を加えてふたをし、生鮭に火が通るまで3分ほど加熱する。
- みそを溶きながら加え、牛乳を加えて混ぜる。あたたまると加熱し、塩こしょう、バターを加える。



レシピを
動画で



※予告なくレシピが変更/
終了することがあります。

みんなで囲もう カラダに元気鍋

ガツンと! だけどさっぱり! ねぎ豚塩レモン鍋

具材にも特製だれにも長ねぎをたっぷり使用!
長ねぎの風味とレモンの香りがやみつきに♪



レシピを
動画で



※予告なくレシピが変更/
終了することがあります。

材料(4人分)

・豚うす切り 炒め物用(バラ肉)	300g	・塩こしょう	少々
・はくさい	1/6個(300g)	・鶏ガラスープの素	小さじ1
・長ねぎ	1本	・水	600cc
・にんにく	2かけ		

Aねぎ塩だれ

・長ねぎ	1/2本	・ごま油	大さじ3
・塩	小さじ1/2	・鶏ガラスープの素	小さじ1/2
・レモン汁	大さじ2	・水	大さじ4

作り方

- 豚肉は食べやすい大きさに切り、塩こしょうをふる。
- はくさいは食べやすい大きさに切り、長ねぎ(1本)は小口切りにし、にんにくは薄切りにする。水と鶏ガラスープの素を合わせ、鶏ガラスープを作る。
- 長ねぎ(1/2本)はみじん切りにする。ボウルにAを入れて混ぜる(ねぎ塩だれ)。
- 鍋に半量のはくさい、半量の豚肉、半量の長ねぎをのせ、これをもう一度繰り返し、鶏ガラスープをかけ、にんにくを散らし、ふたをして中火で熱する。
- 煮立ったら弱火にして10分煮る。3のねぎ塩だれを回しかけ、ふたをして5分煮て、お好みでこしょうをふる。

誰でも簡単においしく作れる!

DELISH
KITCHEN

11

2020
November



おすすめ食材

はくさい

煮るとトロリと柔らかくなり、甘味が増します。

コク深い味わい♪ 白菜漬けの発酵鍋

白菜漬けを使ってワンランク上の味わいに！
さっぱりとした酸味とコクがお肉とよく合います。

おすすめ食材

とり肉

旨味が濃く食べ応えのあるもも肉をどうぞ。

元気食材：白菜漬け

白菜漬けには、
発酵でつくられる
植物性の乳酸菌が
含まれています。



材料(2人分)

・とり正肉(モモ肉) 1枚(250g)
・白菜漬け 200g
・春雨 40g
・干しいたけ(薄切り) 5g
・しょうが 1かけ

A調味料

・酒 大さじ1
・しょうゆ 小さじ1
・水 400cc

作り方

- 鍋にA、干しいたけを入れて10分ほどおく。
- 白菜漬けは水気をしぼり、細切りにする。しょうがは薄切りにする。
- とり肉は食べやすい大きさに切る。
- 1の鍋を中火で熱し、煮立ったらとり肉を入れてアクをとる。春雨、白菜漬け、しょうがを加えてふたをし、弱火で7分ほど煮る。



レシピを
動画で



※予告なくレシピが変更 /
終了することがあります。



お一人様必見！ 丸ごと肉豆腐鍋

豆腐を丸ごと鍋に入れて崩しながらいただきます。
包丁いらずでパッと一品完成です。
寒い日の夜ごはんにぴったりです。

おすすめ食材

牛肉

おいしさとお得さを兼ね備えた切り落とし肉を。

元気食材：牛肉、豆腐(たんぱく質)

たんぱく質が豊富な牛肉と
豆腐と一緒に味わいましょう。

動物性たんぱく質と、
植物性たんぱく質を
一緒に摂りましょう。

作り方

- 鍋にAを入れて中火で熱し、煮立ったら牛肉を加えて弱火にし、肉の色が変わったらアクを取る。肉を片側によせて、豆腐を加える。ふたをして5分程煮る。
- 鍋にはくさいをキッチンペーパーで食べやすい大きさに切りながら加え、煮立ったら再びふたをし、はくさいがしんなりするまで1分程中火で煮る。

材料(1人分)

・牛切り落とし 100g
・木綿豆腐 150g
・はくさい 2枚(160g)

A調味料

・酒 大さじ1
・砂糖 大さじ1/2
・めんつゆ[3倍濃縮] 大さじ2
・水 200cc

レシピを
動画で



※予告なくレシピが変更 /
終了することがあります。



野菜たっぷり！ 牡蠣のキムチ鍋

ブリッとした牡蠣と相性の良いキムチを合わせた熱々お鍋はいかがですか？
牡蠣の旨味が野菜にしみ込んで、たまらないおいしさです。



誰でも簡単においしく作れる！



11

2020
November

レシピを
動画で



※予告なくレシピが変更 /
終了することがあります。

元気食材：キムチ
(カプサイシン)

キムチの唐辛子に
含まれる辛み成分
カプサイシンで
体が温まります。

材料(2人分)

・牡蠣[むき身] 120g
・木綿豆腐 1/2丁(150g)
・キムチ 100g
・えのき茸 1袋(200g)
・長ねぎ 1/2本
・にら 1/3束

A調味料

・水 600cc ・みりん 大さじ2
・酒 大さじ2 ・みそ 大さじ2

作り方

- 木綿豆腐は食べやすい大きさに切る。えのき茸は根元を切り落とし、食べやすい大きさにほぐす。長ねぎは斜め1cm幅に切る。にらは根元を切り落とし、3~4cm幅に切る。
- ボウルに水(分量外:適量)、牡蠣を入れて2、3回水を取り替えながら洗い、水気をふきとる。
- 土鍋に水、酒、みりんを入れて中火で煮立たせる。みそを溶き入れ、キムチを加える。
- 木綿豆腐、えのき茸、長ねぎを加えて、ふたをして弱火で3分煮る。
- 牡蠣を加えてふたをして、火が通るまで中火で4分煮る。
- にらを加え、しんなりするまでひと煮立ちさせる。

リゾットで



おすすめ食材

牡蠣

ブリッとした食感と濃厚な旨味が魅力です。



東急ストアオリジナル 和洋中折衷おせち かがやき

12/19(土)までのご予約で
お得な早期特別価格
17,800円 (参考税込 19,224円)
■お渡し日: 12/31(木)

TOKYUポイント
のお支払いで
15,800
ポイント
(参考税込 17,064ポイント)
でお求めいただけます。
■お渡し日: 12/31(木)

①「東急カード」「東急ポイントカード」会員登録
②ポイントでの購入の場合は、
店舗お渡しのみとなります。
※お支払いは店舗お渡し時となります。
③お支払いの際にTOKYUポイントの残高が
不足している場合は、早期特別価格で
お支払いとなりますのでご注意ください。
④贈答品などは商品に含まれておりません。
※インターネットでのご予約は対象外です。

京菜味 つむら



二重「洋」の重
牛も肉に数種の
ブレンドしたスパイスを
塗布し低温調理で
しっとり仕上げました。
たろろとろろを閉じ込
め、お肉の旨みとスパイス
が絡み合います。



三の重「和」の重 其の貳
数種の
食材に、数種の
スパイスを効かせ、
子羊に煮込まれた香
が、お肉の旨みと
スパイスが絡み合
います。



四の重「中華」の重
かつお節の風味がきいた
京風だし巻に
甘酢ベースの
中華風身あんかけを
絡めました。



東急ストアオリジナル
和洋中折衷おせち
かがやき
(四段重)
160×160×38mm/
3~4人前 **19,800円**
(参考税込 21,384円)

店頭 ■ご予約締切日: 12/27(日) ■お渡し日: 12/31(木) 紙お重
宅配 ■ご予約締切日: 12/19(土) ■お届け日: 12/30(金)・12/31(木)



一の重「和」の重 其の壱
特製味噌だれに
漬け込んで
焼き上げた
味噌の上品な甘みが
口の中に広がります。

今月の

バイヤー おいしさ選抜

バイヤーがクリスマスケーキと
おせちをご紹介します! おいしさの
ヒミツをもっと知ってほしいから、
こだわりを深〜く語ります!

東急ストアオリジナル クリスマス限定ケーキ



クリスマスが楽しく
なる1年間、違いを
感じてください。

口溶けのよい北海道産
純生クリームを使用したホイップ
クリームをデコレーションしました。
しっとりとしたスポンジの間に
国産いちごをサンドした
クリスマス限定のケーキ。

東急ストアオリジナル いちごの クリスマスケーキ 5号



【東急ストアオリジナル】
いちごのクリスマスケーキ **3,500円**
直径約 15cm×高さ約 4.5cm (参考税込 3,780円)
お買い上げで
TOKYUポイント
200ポイント
プレゼント

※ローソク別添5本 ※原材料に小麦・卵・乳を含みます。
店頭 ■ご予約締切日: 12/10(木)
■お渡し日: 12/23(水)~12/25(金)



12/4(金)までのご予約で
お得な早期特別価格
3,200円 (参考税込 3,456円)
■お渡し日: 12/23(水)~12/25(金)

12/10(木)までのご予約で
TOKYUポイントのお支払いで
2,900 (参考税込 3,132ポイント)
ポイント
でお求めいただけます。

※「東急カード」「東急ポイントカード」会員登録
※お支払いは、店頭お渡し時となります。
※お支払いの際にTOKYUポイントの残高が不足している場合は、
12月4日(金)までにご予約の場合は早期特別価格、12月5日(土)以降に
ご予約の場合は通常価格でのお支払いとなりますのでご注意ください。
※インターネットでのご予約は対象外です。

クリスマスケーキ ご予約承り中

横浜 ガトー・ド・ワイヤー・ジュ 馬車道
誰もが愛する
ショートケーキ
しっとりとした口どけの良いスポンジと
新鮮な苺を使用した上品な甘さです。



数量限定
[ガトー・ド・ワイヤー・ジュ]
クリスマス
苺のショートケーキ
4号 直径約 12cm
3,200円 (参考税込 3,456円)
※原材料に小麦・卵・乳を含みます。
店頭 ■ご予約締切日: 12/10(木)
■お渡し日: 12/24(木)・12/25(金)

PIERRE HERMÉ
PARIS

おいしさと
食感が楽しめる
魅惑のケーキ

まろやかでとろりとしたクリームと
サブレのサクサク感、カラメリゼした
ビスタチオのかりかり感が食感の
コントラストを生んでいます。



数量限定
[ビエール・エルメ・パリ]
エレーナ
4号 直径約 12cm×高さ約 4.5cm
4,000円 (参考税込 4,320円)
※原材料に小麦・卵・乳を含みます。(アルコール使用)

店頭 ■ご予約締切日: 12/10(木)
■お渡し日: 12/24(木)・12/25(金)

東急百貨店
×
東急ストア
名店のケーキ



15時よりのお渡しになります。
※但し、天候及び交通事情により、
お渡しが遅くなる場合がございます。

店舗限定 (川奈・下田・伊豆高原店は取り扱いしておりません。)

店舗限定 (川奈・下田・伊豆高原店は取り扱いしておりません。)

おせちご予約承り中

おせちの配送について

東京都・神奈川県・埼玉県・千葉県・
茨城県・静岡県 無料配送

食欲そそる香りと艶。
今年はひと味ちがう祝い膳。

一の重に縁起物の有頭海老、数の子などを彩り良く並べ、
二の重には肉団子や煮し鶏を盛り込みました。食べごたえのあるおせちです。



東急ストア オリジナル
中華おせち 祝菜
(丸二段重) 280×34mm/4人前
19,800円
(参考税込 21,384円)

数量
限定

店頭 ■ご予約締切日: 12/27(日) ■お渡し日: 12/31(木)
■お渡し日: 12/31(木)
消費期限: 冷蔵にて2021年1月1日(金)
宅配 ■ご予約締切日: 12/19(土) ■お届け日: 12/31(木)
■お届け日: 12/31(木)

新春を祝う和の
味わいで
口福のひとときを

焼きロブスター、味付けいくら、金箔黒豆などを豪華に並べた
一の重と、豚角煮、あさりの佃煮などを入れた二の重。
見た目も華やか、お口にも嬉しい逸品です。



東急ストア オリジナル
和風おせち 彩雅
(三段重) 185×275×40mm/3人前
19,800円 (参考税込 21,384円)

数量
限定

店頭 ■ご予約締切日: 12/27(日) ■お渡し日: 12/31(木)
■お渡し日: 12/31(木)
消費期限: 冷蔵にて2021年1月1日(金)
宅配 ■ご予約締切日: 12/19(土) ■お届け日: 12/31(木)
■お届け日: 12/31(木)

他にも色々! 詳しくはクリスマスケーキ・おせち店置きカタログをご覧ください。

FOOD MARKET プレッセ
Precce

実施店舗
 プレッセ田園調布店・
 プレッセプレミアム東京ミッドタウン店
 プレッセ中目黒店・プレッセ目黒店

福井フェア開催

2020 11.5 THU. - 11.8 SUN.

福井県は日本海的好漁場に恵まれ、九頭竜川の清らかな水、豊かな土壌によって育まれる食の宝庫です。
 この度、プレッセ様のご協力のもと福井フェアが開催となります。
 コシヒカ리를超える美味しさの「いちほまれ」、身が締まり煮崩れにくい「上庄さといも」など、福井の多彩な食をお楽しみください。

福井県知事 杉本達治

福井フェア

プレゼントキャンペーン

プレッセにて「福井フェア」対象商品1点を含む、お買い上げ金額税込3,000円(含消費税)以上のレシートでステキな福井県名産品が当たる!

実施期間 レシート有効期限 2020年11月5日(木)~11月11日(水) 応募締切 2020年11月11日(水) 当日郵送有償

抽選で 50 名様

A賞 越前かに

3名様

福井が誇る冬の味覚

エサが豊富な海で育った、一度食べたなら忘れられないほどの美味い味わいです。

B賞 食の国 ふくいカタログギフト

17名様

福井名物をお好みで!

福井県の海の幸、山の幸、匠の技が詰まったカタログギフトです。

C賞 いちほまれ 2kg

30名様

この時期にしか味わえない!

新米

絹のような白さと艶、口に広がるやさしい甘さ、粒と粒の隙間の潤い。

※詳しくは店内備え付けのリーフレットをご確認ください。

福井県の名産品は下記でもお求めいただけます。

食の国福井館

東京都中央区銀座 1-3-3 銀座西ビル 1F

営業時間
 10:30 ~ 20:00 (月~土)
 10:30 ~ 19:00 (日・祝)

定休日
 無休 (年末年始を除く)

TEL.03-5524-0291

食の国福井館

東京都中央区銀座 1-3-3 銀座西ビル 1F

営業時間
 10:30 ~ 20:00 (月~土)
 10:30 ~ 19:00 (日・祝)

定休日
 無休 (年末年始を除く)

TEL.03-5524-0291

ふくいアンテナショップマルシェ

南青山、銀座のアンテナショップにおいて新鮮な福井県産のお野菜を販売します。

開催日: 令和2年11月21日(土)
 11月22日(日)
 ※22日は店内販売のみ

1月、2月にも各1回開催します。

食の国福井館

東京都中央区銀座 1-3-3 銀座西ビル 1F

営業時間
 10:30 ~ 20:00 (月~土)
 10:30 ~ 19:00 (日・祝)

定休日
 無休 (年末年始を除く)

TEL.03-5524-0291

ふくい 南青山 291

東京都港区南青山 5丁目4-41 グラッセリア青山内

営業時間
 11:00 ~ 19:00

定休日
 無休 (年末年始を除く)

TEL.03-5778-0291

食の国福井館

東京都中央区銀座 1-3-3 銀座西ビル 1F

営業時間
 10:30 ~ 20:00 (月~土)
 10:30 ~ 19:00 (日・祝)

定休日
 無休 (年末年始を除く)

TEL.03-5524-0291

くらしの豆知識

お鍋の季節にうれしい知って得するひと工夫をご紹介します。



だれでも 鍋奉行! おうち鍋をおいしくするコツ!

コツ① **だしにこだわる!**

便利な市販の鍋つゆもありますが、一からだしをとるとひと味違うお鍋ができます。



基本のだし 昆布と鰹節のだし

水2ℓにだし昆布(10×15cm)1枚を1時間ほど浸しておく。
火にかけ、煮立つ前に昆布を取り出し、鰹節をふたつかみほど入れて火を止め、鰹節が沈んだら、こし器やザルなどを通してこす。

アレンジ自在! 醤油、塩、味噌などを加えて調味するだけで、我が家だけの味の出来上がり。

コツ② **具材の入れ方**

①だしが出る素材
(肉や魚介、つみれなど)



②火が通りにくい野菜
(はくさいの芯部分、だいこんなど)



→

③火が通りやすいもの
(きのこ、豆腐、水菜など)



※具に火が通ったら煮詰まらないよう弱火に。アクもこまめにとりましょう。

基本の出汁の作り方! 合わせだし

DELISH KITCHEN



※予告なくレシピが変更/終了することがあります。

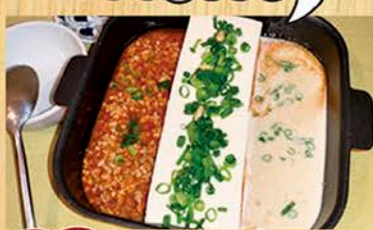
東急ストアからのお知らせ

Tokyu Store Precce

フォトジェニック鍋部門 最優秀賞

鍋自慢

2020年9月14日(月)～9月30日(水)の期間で東急ストア・プレッセで購入したTokyu Store PlusまたはVマークを使った自慢の鍋料理を、専用WEBサイトで募集しました。



ビリ辛 麻婆スープ

ねりごま たっぶり 豆乳スープ

2種盛り! お豆腐中華鍋

受賞者 トシさんからのコメントご紹介

受賞レシピを思い浮かべちゃけ

ヒントになったのはおしゃれなカフェの2種盛りカレー。見た目もきれいで、2つのそれぞれの味とMIXした味をそれぞれ楽しめるメニューにしたいと思いました。

実際に食べた感想

豆腐がしっかりと壁になるので、思っていたより2つの味がすぐに混ざらなくて、それぞれしっかり楽しめました。

家族の声

子供はマイルドな味の豆乳でまスープが好きで、主人はビリ辛味がお酒にもあうから、と好評でした。



私が審査しました!
分とく山 総料理長 野崎 洋光さん