



# もっともっと 価値ある商品を!

毎日のお買物にGoodを“プラス”  
東急ストアのプライベートブランド

## お客様にお届けする3つの価値

- 品質
- 健康配慮
- 簡単便利



お問い合わせ  
東急ストア お客様相談室  
☎03(3714)2480(直通) (受付時間 10:00~18:00)

東急ストア 検索  
https://www.tokyu-store.co.jp  
※店舗により、一部取り扱いのない商品がございます。



### Tokyu Store Plusの 人気食材を使って

## おうちで愉しむ プロのレシピ

「Tokyu Store Plus」を使った料理で、おうちごはんを  
充実させませんか。教えてくださるのは、中目黒の人気店  
「ビストロ13区」のオーナーシェフ、菅原さん。  
プロの知恵が詰まった「とにかく簡単」「だけど美味しい」  
3品で初夏の食卓を手軽にバージョンアップ!



### 01 瀬戸内たこの和風セビーチェ

魚介と野菜のマリネを和風にアレンジ。  
手早くできるのに見栄えは抜群。



Tokyu Store Plus  
瀬戸内たこ  
(いりこ炊き)

- 商品特長**  
瀬戸内海産の真たこをいりこ昆布で炊いたオリジナル製法。  
うまみの相乗効果で何もつけなくても噛むほどに美味しいです。
- シェフのひとこと**  
しっかりと味の濃いこなので、他の食材と合わせても負けません。  
単体で使うのももちろん、マリネや和え物にも適しています。

- 作り方**
  - たことアボカドはひと口大のサイズに、ミニトマトは半分にそれぞれカットする。
  - アーリーレッドをみじん切りにし、①の食材、ゆずこしょうと合わせる。
  - ライムの絞り汁を加えて混ぜ合わせ、塩・こしょうで味を調える。



- 材料(2人分)**
  - Tokyu Store Plus 瀬戸内たこ(いりこ炊き) ..... 100g
  - Tokyu Store Plus「手紙のついた野菜」房付きコクあまミニトマト ..... 6個
  - Tokyu Store Plus「手紙のついた野菜」クリーミーアボカド ..... 1/2個
  - アーリーレッド(または玉ねぎ) ..... 20g
  - ライム(絞り汁) ..... 1/4個分
  - ゆずこしょう ..... 2g
  - 塩・こしょう ..... 適量



ビストロ13区  
オーナーシェフ  
菅原 啓さん  
Akira Sugawara

2005年bistro fabriqueオープン。  
2010年ビストロ13区に改名。手作りど無添加にこだわり、化学調味料・保存料を使わない安心・安全で美味しい料理が人気。「フランス料理を手軽に親しんでもらい、継続して来ていただける雰囲気と味にこだわっています」。2017年には向かいに本格サンドイッチとロゼワインの店「サンドイッチストア」もオープン。

### bistro 13区

〒153-0043 東京都目黒区東山2丁目2-5  
TEL.03-3713-3577  
営業時間 | 17:00~24:00(L.O.23:00)  
定休日 | 水曜日  
https://bistro13que.com



### 02 房付きコクあまミニトマトのグラタン

トマト・玉ねぎ・チーズのグッドハーモニー。  
素材の味を活かし、人気メニューを時短で実現!



使った食材はこちら!



Tokyu Store Plus  
「手紙のついた野菜」  
房付きコクあまミニトマト  
(1パック)

- 商品特長**  
完熟させてから房付きで収穫。果皮が柔らかく果肉は濃厚。甘さとコクが特長のミニトマトです。
- シェフのひとこと**  
房付きなのでトマト本来の香りと甘みがあり、味が深いですね。火を通すとぐっと甘みが増すので、生でももちろん加熱する料理にも向いています。

- 材料(2人分)**
  - Tokyu Store Plus「手紙のついた野菜」房付きコクあまミニトマト ..... 10個
  - 玉ねぎ ..... 60g
  - モッツアレラチーズ(スライス) ..... 1枚
  - グラナパダーノチーズ(または粉チーズ) ..... 2g
  - エクストラバージンオリーブオイル ..... 適量
  - 塩 ..... 少々
  - イタリアンパセリ ..... 適量

- 作り方**
  - 玉ねぎをスライスしてじっくり炒め(アメ色にはしない)、耐熱皿に敷きつめる。
  - ミニトマトを半分にカットして①の上に並べ、軽く塩を振る。
  - 2種類のチーズを上に乗せ、オーブントースターで約15分焼く。
  - エクストラバージンオイルをかけ、イタリアンパセリを飾る。



### 03 簡単しらすピザ

春巻きの皮で作るスナック感覚のしらすピザ。  
皮を3枚重ねることでピザ風の食感を実現!



使った食材はこちら!



Tokyu Store Plus  
瀬戸内海産  
釜あげしらす  
(25g×2パック)

- 商品特長**  
小筋をメインに瀬戸内海産いわし稚魚を使用し、味付けは赤穂の天然塩を使用しています。
- シェフのひとこと**  
1パック25gずつ小分けされているのが便利です。新鮮さも保てるし、使いやすいです。今回のピザも1パックだけ使いました。

- 材料(2人分)**
  - Tokyu Store Plus 瀬戸内海産 釜あげしらす ..... 25g
  - 春巻きの皮 ..... 3枚
  - モッツアレラチーズ(スライス) ..... 1.5枚
  - 玉ねぎ ..... 60g
  - フレッシュパジル ..... 適量
  - エクストラバージンオリーブオイル ..... 適量
  - 塩 ..... 適量

- 作り方**
  - 玉ねぎをスライスしてじっくり炒める。(アメ色にはしない)
  - トレーの上に春巻きの皮を3枚重ねて、①としらすを敷きつめる。
  - モッツアレラチーズを千切って乗せ、オーブントースターで約7分焼く。
  - エクストラバージンオリーブオイルをかけ、刻んだパジルを散らし、お好みで塩を振る。