

- ※お電話での注文は出来ません。
- ◆商品は11月中旬~下旬入荷でき次第お届け致します。
- ◆代金は12月分の新聞購読料とご一緒に請求させて頂きます。
- ※旧上河内・河内地区の一部は商品お届け時に代金引き換えとなります



宇都宮市大塚町12-30 $\overline{\text{TEL}}$ 0120-45-4572 URL http://asahigasansan.com

FAX送付先 028 - 658 - 9214 (株)エーエスエーとちぎ中央 物產販売係行

お名前 	・じゃが玉 <u>各 5 kgセット</u>
ご住所	セット
TEL	・ほたて乾燥貝柱

節切り 10月31日(金)必着



食べて応援!

国内消費応援



北海道はオホーツクの乾燥ほたて貝柱で

炊き込みご飯を作ってみませんか?

「帆立の炊き込みご飯」は道産子にとっては馴染み深い「家庭の味」なんです。

ご家庭でカンタンおいしく。

乾燥ほたて貝柱はそのまま

くるだけじゃありません

♪ カンタン・おいしいレシピ ♪

<材料>※お米3合分

- お米・・・・3合
- 乾燥貝柱・・7~8個
- ・だし汁 · · 400ml
- (液体だし使用の場合・大さじ3杯)
- ・板こんにゃく・・1/2枚
- ·にんじん··· 1/4本
- ・ごぼう・・・・20g
- 油揚げ・・・・・1枚
- <調味料>

- ・酒・・・・大さじ2杯
- ・みりん・・大さじ2杯
- ・しょうゆ・・大さじ1杯
- 塩・・・・・少々

- 乾燥貝柱は、だし汁に浸して、ラッ プか密閉容器で、一日かけて冷蔵庫 に入れて、ゆっくり戻して下さい。
- ② お米は洗ってザルに上げる。 板こんにゃくは細かく刻み、熱湯に 入れてザルに上げる。ニンジンはみ じん切りゴボウはささがきにする。 油揚げは熱湯をかけて油抜きをし、 細かく刻む。
- 炊飯器に洗い米、<調味料>、通 常に炊く時のだし汁を注ぎ、貝柱 (軽くほぐして)、ニンジン、板 コンニャク、油揚げを入れ、 イッチを入れる。
 - (4) 炊き上がったら10~15分蒸らし、 炊飯器の底からご飯を持ち上げる ように混ぜ合わせる。お好みで三 つ葉などを添えてお召し上がりく

※写真は調理例です



酒のつまみにそのままで食べるも良し、炊みごはんにするのも良し。

食べ方レシピをお付けしお届けします。





1袋 (70g) 15玉前後入り

オホーツク海で育った 最高ランクのみを使用! 天然の旨みが口いっぱい に広がります

新鮮な帆立を茹でて、約1か月、じっ くり天日干し。原料は帆立と塩のみの 無添加。色、艶、味が優れた最高ラン クのみを選別しております。

■内容量/1袋70g ■賞味期限 26年7月 常温

■産地・加工地/北海道 湧別(ゆうべつ)



ほたて乾貝柱

1袋70 g

(袋サイズ15cm×10cm・1玉1cm~2cmが15玉前後入り))

-般会員様

特別価格 1,980円(税込)

ダイヤモンド会員様 特別価格 1,780円(税込)

※今回よりダイヤモンド会員になられる方も適用となります。この機会にいかがでしょうか?

※ご贈答の場合は1カ所2袋まで送料430円(税込)でポスト投函でお送り致します。 3袋以上の場合は880円(税込)で宅配便にてお送りいたします。