



材料:
豚肩肉400g、オレンジ
1/2個、塩4g

CARNITAS

カニータス
(メキシカンローストポーク)

メキシコの家庭やお店ごとに独自の味つけがあるといわれるカニータスはタコスやブリートの具になる定番料理。メキシコ料理はもちろん、チャーハンやパスタなど色々使えてるので冷蔵庫に常備しておくと便利です。



We're ruggeded up together like two kinds of a feather would be

Come on, it's lovely weather for a sleigh ride together with you.



京都産こだわり特選おせち野菜詰め合わせ

京都産のみにこだわり厳選した京都八百一おすすめのおせち野菜を詰め合わせたセットです。

内容: (わい、えび芋、殿芋(頭芋)、堀川ごぼう、

葉つき金時人参、竹の子水煮、京北子宝里芋

予約締切 12月20日

発送日 12月27日から順次発送

価格 ¥10,000(税込)

WEB通販
限定商品
20セット



1. FRESH

生ハムミントの 生春巻

材料:
ライスペーパー、きゅうり、
かいわれ大根、
生ハム、ミント



- 1 水をさっとかけたライスペーパーにきゅうりスティック、かいわれを乗せてひと巻きする
- 2 ミントの表面を下にしてひと巻きした芯の部分の横に並べる
- 3 ミントと芯に包むように生ハムを置いて最後まで巻くと見た目もきれいで生春巻が完成

色々なライスペーパーの使い方

使い道が生春巻だけとなると少し飽きがきてしまいますが、調理法を変えて使えるのでぜひお試しください。注意点としては加熱するときはライスペーパーの戻しすぎに注意すればOKです。

2. STEAMED RICE PAPER



3. FRIED

ほたてとセロリの 揚げ春巻

材料:
ライスペーパー、お造り用ホタテ、
ねぎ、鶏ガラスープの素、片栗粉、
セロリ(苦手な方はじゃがいも)
千切りでも)

生姜とじゃがいもの 海老蒸し春巻

材料:
ライスペーパー、海老、生姜、
じゃがいも、片栗粉、ごま油、
塩胡椒

アーリーレッドの色が出て
美しいピンク色に
染まります

材料:
アーリーレッド1個、
りんご酢100ml、
水100ml



STEAK SAUCE

和からしてなく
必ず「本からして」

からしソース:
本からし大さじ1、
千島酢大さじ1、しょうゆ大さじ1.5

野菜ソース:
アーリーレッド1/2個、にんにく小さめ1片、
みょうが1本、千島酢、塩、
お好みのハーブ

アーリーレッドを薄くスライスして瓶にギュウギュウ詰めていく

②瓶と水をさっと沸かし、瓶に注いでも蓋をし粗熱が取れたら冷蔵庫で保存する。次の日には漬かっているので料理に使用できます

PICKLED RED ONION

生姜とじゃがいもの 海老蒸し春巻

材料:
ライスペーパー、海老、生姜、
じゃがいも、片栗粉、ごま油、
塩胡椒

アーリーレッドの色が出て
美しいピンク色に
染まります

材料:
アーリーレッド1個、
りんご酢100ml、
水100ml

アーリーレッドを薄くスライスして瓶にギュウギュウ詰めていく

②瓶と水をさっと沸かし、瓶に注いでも蓋をし粗熱が取れたら冷蔵庫で保存する。次の日には漬かっているので料理に使用できます

アーリーレッドの色が出て
美しいピンク色に
染まります

材料:
アーリーレッド1個、
りんご酢100ml、
水100ml

アーリーレッドを薄くスライスして瓶にギュウギュウ詰めていく

②瓶と水をさっと沸かし、瓶に注いでも蓋をし粗熱が取れたら冷蔵庫で保存する。次の日には漬かっているので料理に使用できます

アーリーレッドの色が出て
美しいピンク色に
染まります

材料:
アーリーレッド1個、
りんご酢100ml、
水100ml

アーリーレッドを薄くスライスして瓶にギュウギュウ詰めていく

②瓶と水をさっと沸かし、瓶に注いでも蓋をし粗熱が取れたら冷蔵庫で保存する。次の日には漬かっているので料理に使用できます

アーリーレッドの色が出て
美しいピンク色に
染まります

材料:
アーリーレッド1個、
りんご酢100ml、
水100ml

アーリーレッドを薄くスライスして瓶にギュウギュウ詰めていく

②瓶と水をさっと沸かし、瓶に注いでも蓋をし粗熱が取れたら冷蔵庫で保存する。次の日には漬かっているので料理に使用できます

アーリーレッドの色が出て
美しいピンク色に
染まります

材料:
アーリーレッド1個、
りんご酢100ml、
水100ml

アーリーレッドを薄くスライスして瓶にギュウギュウ詰めていく

②瓶と水をさっと沸かし、瓶に注いでも蓋をし粗熱が取れたら冷蔵庫で保存する。次の日には漬かっているので料理に使用できます

アーリーレッドの色が出て
美しいピンク色に
染まります

材料:
アーリーレッド1個、
りんご酢100ml、
水100ml

アーリーレッドを薄くスライスして瓶にギュウギュウ詰めていく

②瓶と水をさっと沸かし、瓶に注いでも蓋をし粗熱が取れたら冷蔵庫で保存する。次の日には漬かっているので料理に使用できます

アーリーレッドの色が出て
美しいピンク色に
染まります

材料:
アーリーレッド1個、
りんご酢100ml、
水100ml

アーリーレッドを薄くスライスして瓶にギュウギュウ詰めていく

②瓶と水をさっと沸かし、瓶に注いでも蓋をし粗熱が取れたら冷蔵庫で保存する。次の日には漬かっているので料理に使用できます

アーリーレッドの色が出て
美しいピンク色に
染まります

材料:
アーリーレッド1個、
りんご酢100ml、
水100ml

アーリーレッドを薄くスライスして瓶にギュウギュウ詰めていく

②瓶と水をさっと沸かし、瓶に注いでも蓋をし粗熱が取れたら冷蔵庫で保存する。次の日には漬かっているので料理に使用できます

アーリーレッドの色が出て
美しいピンク色に
染まります

材料:
アーリーレッド1個、
りんご酢100ml、
水100ml

アーリーレッドを薄くスライスして瓶にギュウギュウ詰めていく

②瓶と水をさっと沸かし、瓶に注いでも蓋をし粗熱が取れたら冷蔵庫で保存する。次の日には漬かっているので料理に使用できます

アーリーレッドの色が出て
美しいピンク色に
染まります

材料:
アーリーレッド1個、
りんご酢100ml、
水100ml

アーリーレッドを薄くスライスして瓶にギュウギュウ詰めていく

②瓶と水をさっと沸かし、瓶に注いでも蓋をし粗熱が取れたら冷蔵庫で保存する。次の日には漬かっているので料理に使用できます

アーリーレッドの色が出て
美しいピンク色に
染まります

材料:
アーリーレッド1個、
りんご酢100ml、
水100ml

アーリーレッドを薄くスライスして瓶にギュウギュウ詰めていく

②瓶と水をさっと沸かし、瓶に注いでも蓋をし粗熱が取れたら冷蔵庫で保存する。次の日には漬かっているので料理に使用できます

アーリーレッドの色が出て
美しいピンク色に
染まります

材料:
アーリーレッド1個、
りんご酢100ml、
水100ml

アーリーレッドを薄くスライスして瓶にギュウギュウ詰めていく

②瓶と水をさっと沸かし、瓶に注いでも蓋をし粗熱が取れたら冷蔵庫で保存する。次の日には漬かっているので料理に使用できます

アーリーレッドの色が出て
美しいピンク色に
染まります

材料:
アーリーレッド1個、
りんご酢100ml、
水100ml

アーリーレッドを薄くスライスして瓶にギュウギュウ詰めていく

②瓶と水をさっと沸かし、瓶に注いでも蓋をし粗熱が取れたら冷蔵庫で保存する。次の日には漬かっているので料理に使用できます

アーリーレッドの色が出て
美しいピンク色に
染まります

材料:
アーリーレッド1個、
りんご酢100ml、
水100ml

アーリーレッドを薄くスライスして瓶にギュウギュウ詰めていく

②瓶と水をさっと沸かし、瓶に注いでも蓋をし粗熱が取れたら冷蔵庫で保存する。次の日には漬かっているので料理に使用できます

アーリーレッドの色が出て
美しいピンク色に
染まります

材料:
アーリーレッド1個、
りんご酢100ml、
水100ml

アーリーレッドを薄くスライスして瓶にギュウギュウ詰めていく

②瓶と水をさっと沸かし、瓶に注いでも蓋をし粗熱が取れたら冷蔵庫で保存する。次の日には漬かっているので料理に使用できます

アーリーレッドの色が出て
美しいピンク色に
染まります

材料:
アーリーレッド1個、
りんご酢100ml、
水100ml

アーリーレッドを薄くスライスして瓶にギュウギュウ詰めていく

②瓶と水をさっと沸かし、瓶に注いでも蓋をし粗熱が取れたら冷蔵庫で保存する。次の日には漬かっているので料理に使用できます

アーリーレッドの色が出て
美しいピンク色に
染まります

材料:
アーリーレッド1個、
りんご酢100ml、
水100ml

アーリーレッドを薄くスライスして瓶にギュウギュウ詰めていく

②瓶と水をさっと沸かし、瓶に注いでも蓋をし粗熱が取れたら冷蔵庫で保存する。次の日には漬かっているので料理に使用できます

アーリーレッドの色が出て
美しいピンク色に
染まります

材料:
アーリーレッド1個、
りんご酢100ml、
水100ml

アーリーレッドを薄くスライスして瓶にギュウギュウ詰めていく

②瓶と水をさっと沸かし、瓶に注いでも蓋をし粗熱が取れたら冷蔵庫で保存する。次の日には漬かっているので料理に使用できます

アーリーレッドの色が出て
美しいピンク色に
染まります

材料:
アーリーレッド1個、
りんご酢100ml、
水100ml

アーリーレッドを薄くスライスして瓶にギュウギュウ