

## WALDOLF SALAD

材料:  
セロリ2本、  
ぶどう7~8粒、  
りんご1個、  
(るみ)大さじ2、  
マヨネーズ大さじ2、  
レモン汁大さじ1、  
塩こしょう



①調味料をすべて混ぜる  
②セロリは3mmぐらいにカットする  
③ぶどうは半分にカットする

④りんごは皮付きのまいいちょう切りにする  
⑤て炒ったくるみとカットした素材を和える

⑥おせち野菜詰め合わせ

日本全国から選りすぐって集めたおせち料理に必要な野菜をまとめた使いやすいセットです。

内容: (わい、えび芋、殿芋(頭芋)、細ごぼう、  
金時人参、里芋、れんこん、竹の子水煮  
予約締切 12月20日(水)  
発送日 12月26日(火)から順次発送  
価格 ¥6,000(税込)

### ウォルドルフサラダ

アメリカNYのウォルドルフ・アストリアホテルで1928年に発表された歴史あるメニューで現代に至るまで様々なアレンジを加えられて楽しめています。甘じょっぱい味のバランスと歯応えの楽しさを堪能できます。

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

タイパクチーチキン

タイ風の鶏そぼろは葉物野菜で包んで食べるだけでなくごはんにかけたり春雨や米麺にかけたりとアレンジを楽しめます。しっかりした味付けなのにライムのさっぱり風味で食べやすくなっています。

## THAI CILANTRO CHICKEN

材料:  
鶏ミンチ肉400g、  
玉ねぎ1/2個、生姜1かけ、  
にんにく1片、ごま油小さじ2、  
砂糖大さじ1、醤油大さじ1、  
酒大さじ1  
オイスターーソース大さじ1、  
チリペッパー、バクチー1束、  
ライム1/4個



①にんにく、生姜は細かめのみじん切り、玉ねぎは普通のみじん切りにする  
②バクチーはさっと洗って葉の部分はざく切り、根の部分は細かめに切る



フレッシュレモンリゾット

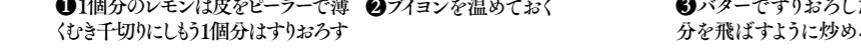
レモンの爽やかな香りとチーズのコクが食をそそるリゾット。日本米で作るリゾットは糊状になりやすいとされていますが、ブイヨンを加える回数を減らしできるだけかき混ぜなさいで糊化を防ぎます。

材料:  
米1合(150g)、  
玉ねぎ1/2個、薄めのブイヨン  
スープ(1杯)、バター大さじ1、  
パルメザンチーズ30g、  
レモン皮2個分、塩

## FRESH LEMON RISOTTO

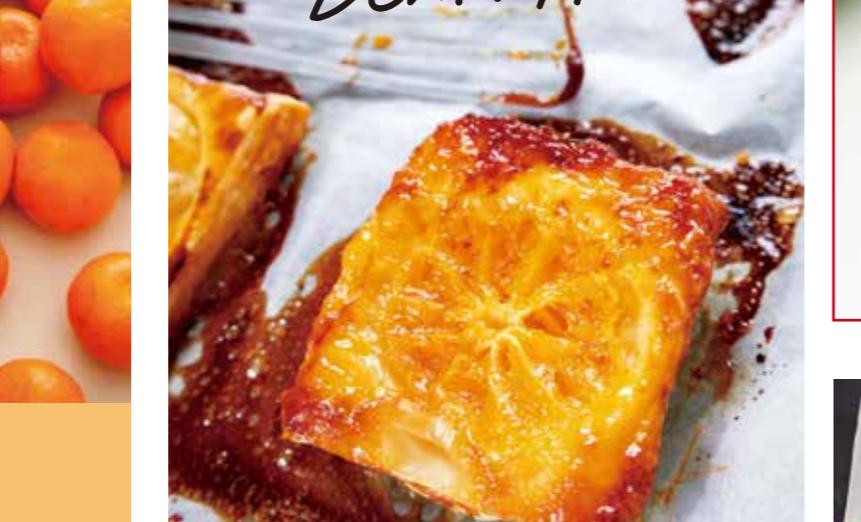


③水分がなくなるまで加熱する  
④火を止めてからバクチーとライムの絞り汁を入れさっくりと混ぜる



材料:  
みかん4個、冷凍パイシート1袋、グラニュー糖大さじ2、はちみつ大さじ1、卵1/2個

## UPSIDE DOWN PIE



みかんのアップサイドダウンパイ

キャラメル状になったトップが香ばしく火をいれた果物はとってもジューシーな冷凍パイシートでつくる簡単フルーツパイです。今回はみかんで作りましたがお好みの果物を使って作ってみても。

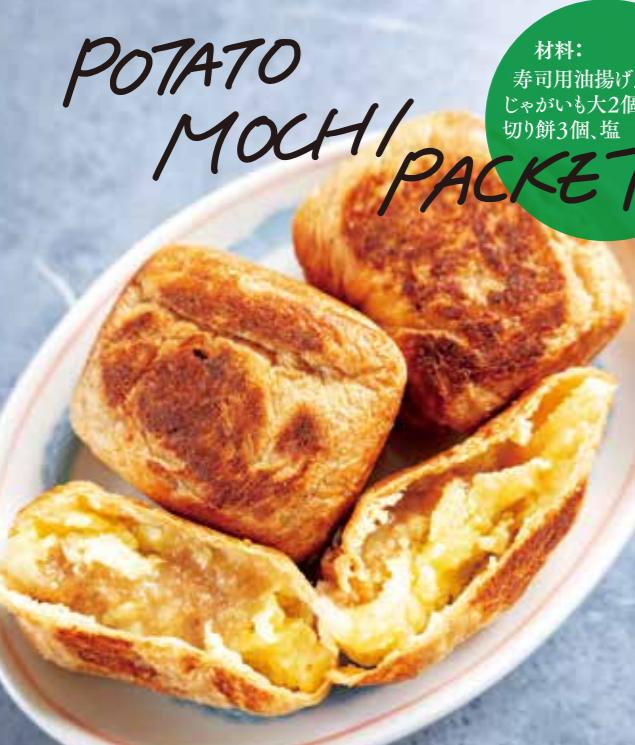


### 京都八百一特選こだわりみかん

毎年好評の京都八百一こだわりみかんの5kg箱。コクがあり味がしっかりのったおすすめのみかんです。

内容: 和歌山県有田市宮原町産  
みかん5kg(MまたはSサイズ)  
予約締切 12月20日(水)  
発送日 12月26日(火)から順次発送  
価格 ¥6,800(税込)

WEB通販  
限定商品  
50セット



材料:  
寿司用油揚げ3枚、  
じゃがいも2個、  
切り餅3個、塩

### じゃがいもきつねもち

福袋用のお揚げを使った外側サクサク中身とろりの袋焼きは塩だけで味付けします。他の調味料は入らないのでじゃがいもにしっかりと塩をするのがポイント。



③じゃがいもは皮をむいてレンジ加熱後フォークで潰してから強めに塩で下味をつける



④じゃがいもとお餅をお揚げの袋の中に詰め楊枝で閉じる

⑤油をひかないフライパンで全面に焦げ目がつくまでじっくり焼く



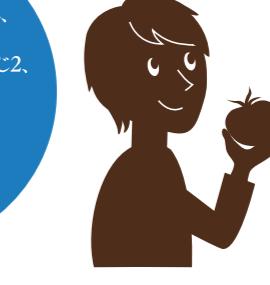
## TOMATO EGG DROP

材料:  
トマト中玉3個、九条ねぎ2本、  
ごま油小さじ1、  
鶏ガラスープの素小さじ2、  
お湯200ml、  
ケチャップ大さじ1、  
砂糖小さじ1/2、卵2個、  
水溶き片栗粉大さじ1、  
塩こしょう



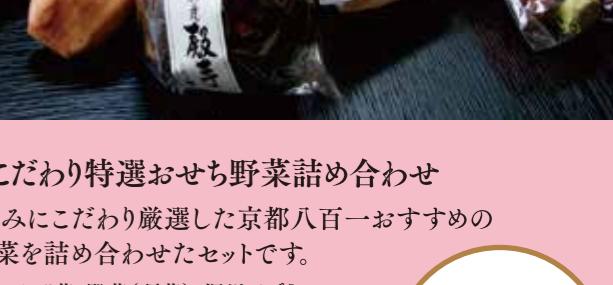
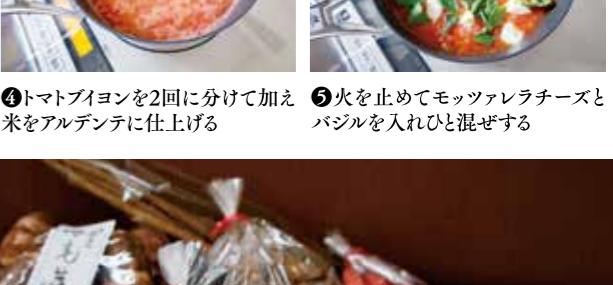
### トマトエッグドロップ

しつこない優しい味付けが特徴のこちらは白ごはんとの相性が抜群。煮崩れたトマトのまろやかさと卵のふんわり具合がたまりません。あつあのごはんにかけて食べても。



CELESTY CAESAR SALAD

材料:  
セロリ5本、  
すりおろしにんにく1片分、  
アンチョビ2切れ、  
卵黄1個、レモン汁1個分、  
ウスターソース小さじ1/4、  
植物油100ml、  
クルトン、塩こしょう



Let's take that road before us and sing a chorus or two

## 八百一オリジナル「ECOいちご」

ホリデーシーズンのひとときをお楽しみください

八百一の郷「京北農場」のいちごハウスでは、環境に配慮した京都京北産の「ECOいちご」を育てています。  
12月中旬より販売予定

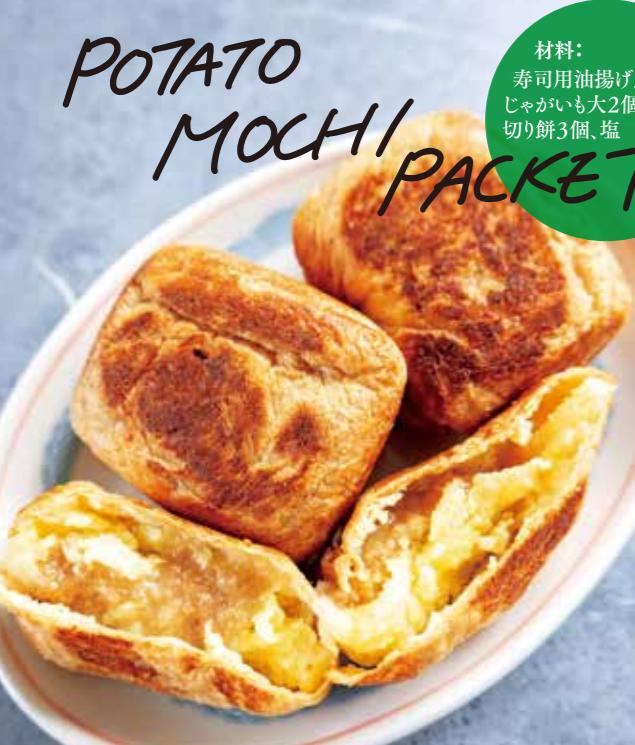


京都八百一特選こだわりみかん

毎年好評の京都八百一こだわりみかんの5kg箱。コクがあり味がしっかりのったおすすめのみかんです。

内容: 和歌山県有田市宮原町産  
みかん5kg(MまたはSサイズ)  
予約締切 12月20日(水)  
発送日 12月26日(火)から順次発送  
価格 ¥6,800(税込)

WEB通販  
限定商品  
50セット



材料:  
寿司用油揚げ3枚、  
じゃがいも2個、  
切り餅3個、塩

### じゃがいもきつねもち

福袋用のお揚げを使った外側サクサク中身とろりの袋焼きは塩だけで味付けします。他の調味料は入らないのでじゃがいもにしっかりと塩をするのがポイント。



③じゃがいもは皮をむいてレンジ加熱後フォークで潰してから強めに塩で下味をつける



④じゃがいもとお餅をお揚げの袋の中に詰め杨枝で閉じる

⑤油をひかないフライパンで全面に焦げ目がつくまでじっくり焼く

