



BROCCOLI SPREAD

材料:
ブロッコリー1株、
クリームチーズ100g、
ツナ1缶、水100ml、
塩こしょう

ブロッコリースプレッド
ブロッコリーの栄養がぎゅっとつまった優しいお味のスプレッドはクラッカーやパンと共に、おもてなしの前菜や朝食の一品にもおすすめです。



①房にカットしたブロッコリーと水100mlをフラインパンで柔らかく蒸し焼きにする



②水気を切り、温かい間にフォークなどで細かく潰す



③クリームチーズを加え全体を混ぜる



④油を切ったツナを混ぜ塩こしょうで味を整える



⑤手頃な大ききの容器に詰めて冷蔵庫で固まるまで冷やす



BRUSSELS SPROUT COLESLAW

材料:
芽キャベツ300g、
りんご1/2個、くるみ40g、
酢大さじ2、はちみつ大さじ1、
マスタード大さじ1、
オリーブ油大さじ3、
塩こしょう

①ヘタを切った芽キャベツをスライス ②水にさらした後、レンジで2分ほど加熱し水分を絞っておく ③全ての調味料をよく混ぜておく ④芽キャベツをドレッシングでよく和えて30分ほど置いて味をなじませる ⑤一口サイズにカットしたりんごと炒ったくるみを混ぜる

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

芽キャベツコールスロー ローストするのが定番の芽キャベツですが、実は生でも食べられます。普通のキャベツより硬いので軽くレンジで加熱すると食べやすくなります。

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: くわい、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(土)
発送日 12月26日(金)から順次発送
価格 ¥7,000(税込)

WEB通販
限定商品
限定数
40セット



KIWI & CUCUMBER CARPACCIO SALAD

材料:
きゅうり1/2本、
キウイ1個、白身魚のお造り1〜2人前、
ボン酢小さじ1.5



①Aの調味料をよく混ぜる ②サーモンに①を塗り半日以上漬け込む

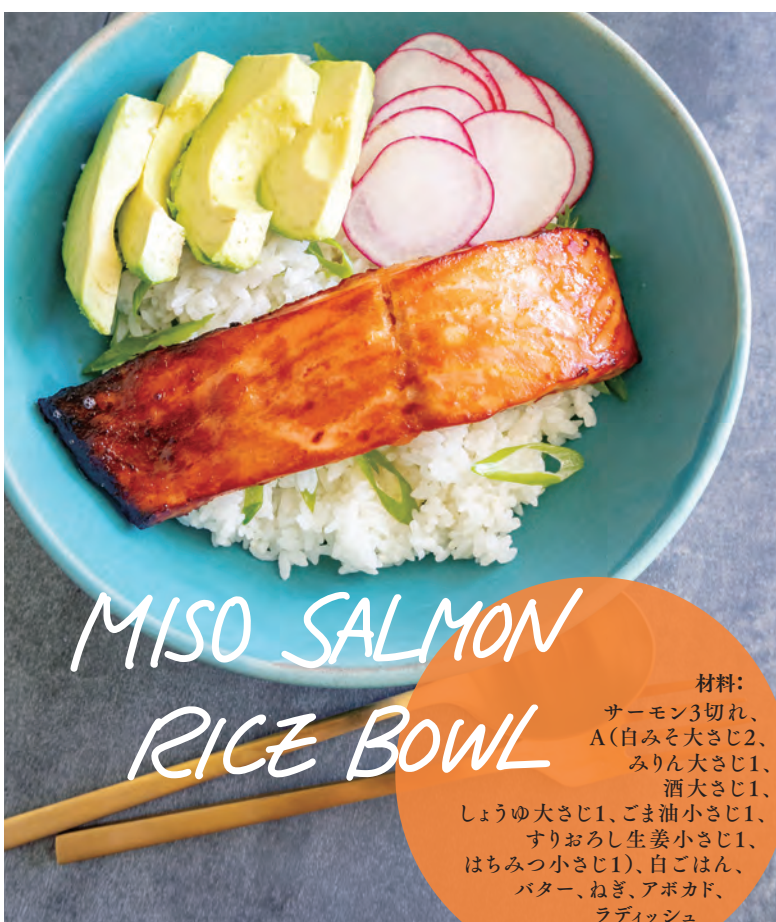


③表面のみそを軽く拭い、魚焼き機やオーブンで焼く ④焦げ目が軽くつくくらいがベストです



⑤あつあつのごはんはバターと水にさらしたねぎを混ぜ込む ⑥ごはん、スライスアボカド、ラディッシュを皿に盛り焼いたサーモンをのせて完成

みそサーモン丼 日本味噌漬けをアレンジしたみそサーモンは欧米でも人気急上昇中。欧米ではボウル(どんぶり)スタイルで楽しまれています。



MISO SALMON RICE BOWL

材料:
サーモン3切れ、
A(白みそ大さじ2、
みりん大さじ1、
酒大さじ1、
しょうゆ大さじ1、
ごま油小さじ1、
すりおろし生姜小さじ1、
はちみつ小さじ1)、
白ごはん、
バター、ねぎ、アボカド、
ラディッシュ

We're snuggled up together like two birds of a feather would be



①よく洗ったレモンの皮をすりおろし、果汁を絞っておく ②塩をきかせたお湯でパスタを茹でる間にレモン果汁とバターを加熱する ③バターが溶けたらレモンの皮を加えて火を止める ④茹でたパスタと茹で汁を加え再度火にかけてなじませたあと、パルメザンチーズを加える



LEMON CAPELLINI

材料:
カペリーニ(パスタ)200g、
レモン1個、バター30g、
塩、パルメザンチーズ

レモンパスタ
酸味をきゅっと効かせたこのパスタはカペリーニという細いパスタを使います。軽やかで上品な味わいの一品なので濃い味の料理などのお口直しにおすすめです。



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(土)

発送日 12月26日(金)から順次発送

価格 ¥7,800(税込)

WEB通販
限定商品
限定数
50セット

オレンジトマトカプレーゼ

オレンジの皮の香りが爽やかなカプレーゼ。甘味、うまみ、塩気などが入り混じったシンプルながらクセになる味わいです。簡単に作れるのに、まるでレストランのお味のよう。

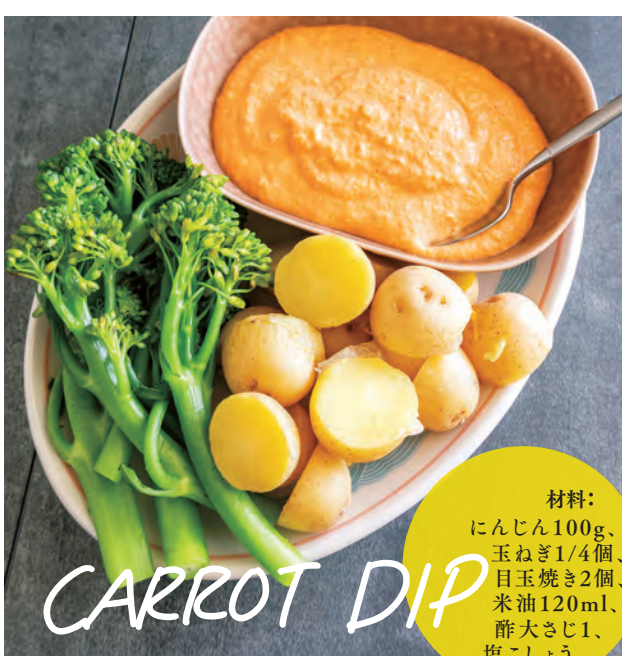


①オレンジの皮はよく洗い、皮をすりおろす



②オレンジ3/4個分は実を取り出し1/4個分はジュースを絞る

③ジュースと同量のオリーブオイル、オレンジの皮、塩でドレッシングを作り皿に盛った具材にかける



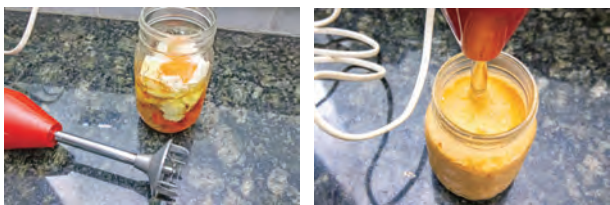
CARROT DIP

材料:
にんじん100g、
玉ねぎ1/4個、
目玉焼き2個、
米油120ml、
酢大さじ1、
塩こしょう

キャロットディップ
にんじんが入っているのに気づかないほど食べやすいディップは蒸し野菜との相性抜群。コク深い味わい、野菜のうまみが活かしたお味でつい食べ過ぎてしまうほど。



①カットしたにんじんと玉ねぎをレンジで柔らかくなるまで加熱する ②半熟の目玉焼きをつくる



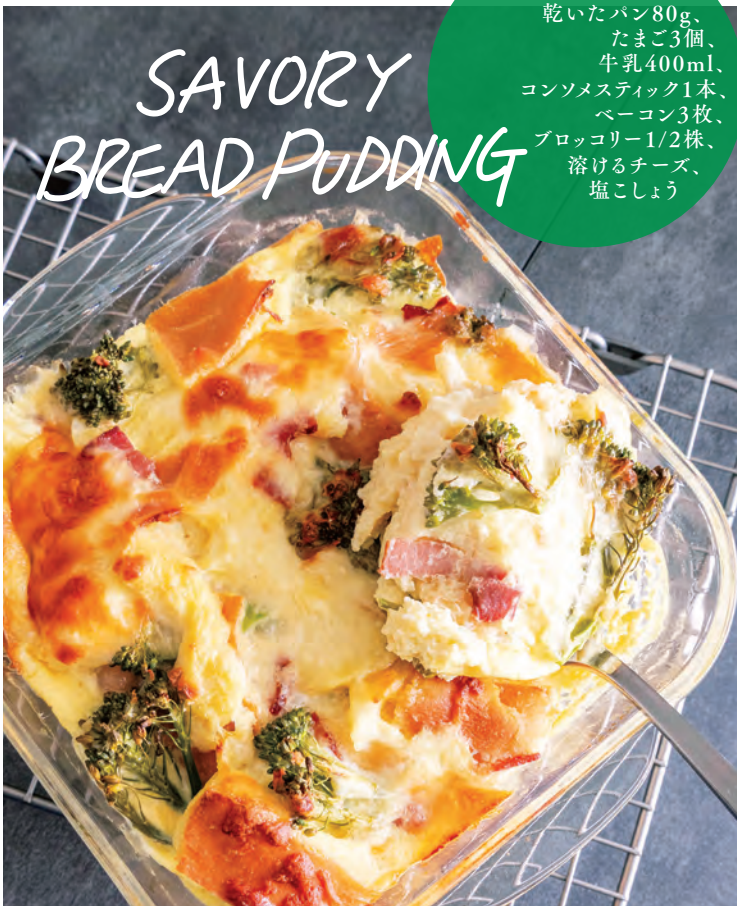
③①、②、米油、酢を瓶などに入れ ④塩こしょうで味を整える

⑤①、②、米油、酢を瓶などに入れ ④塩こしょうで味を整える



ORANGE TOMATO CAPRESE

材料:
トマト1個、
オレンジ1個、
モッツアレラチーズ、
オリーブオイル、
塩



SAVORY BREAD PUDDING

材料:
乾いたパン80g、
たまご3個、
牛乳400ml、
コンソメスティック1本、
ベーコン3枚、
ブロッコリー1/2株、
溶けるチーズ、
塩こしょう

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



①天ぷら粉、水、マヨネーズ、砂糖をよく混ぜ生地をつくる ②皮を剥いたりんごを輪切りにし、瓶のキャップなどで芯を抜く ③りんごに生地をたっぷりつける



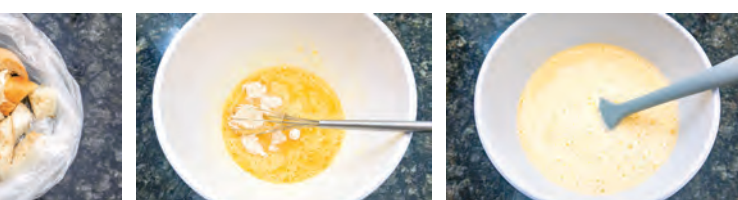
④低温の油でこんがり色づくまで揚げる ⑤揚げた油を切って少し冷ます ⑥砂糖とシナモンパウダーを混ぜシナモンシュガーを作る

アップルリング

りんごが主役のアップルリングはドーナツより軽やか。天ぷら粉にマヨネーズを少し入れることでしっとりふんわりした生地に仕上がります。



⑦両面に⑥をたっぷりつけてあつあつとどうぞ



①パンを大きめの一口サイズにカットし乾燥させておく ②たまごとコンソメをよく混ぜる ③温めた牛乳を加え、塩こしょうで味付けする



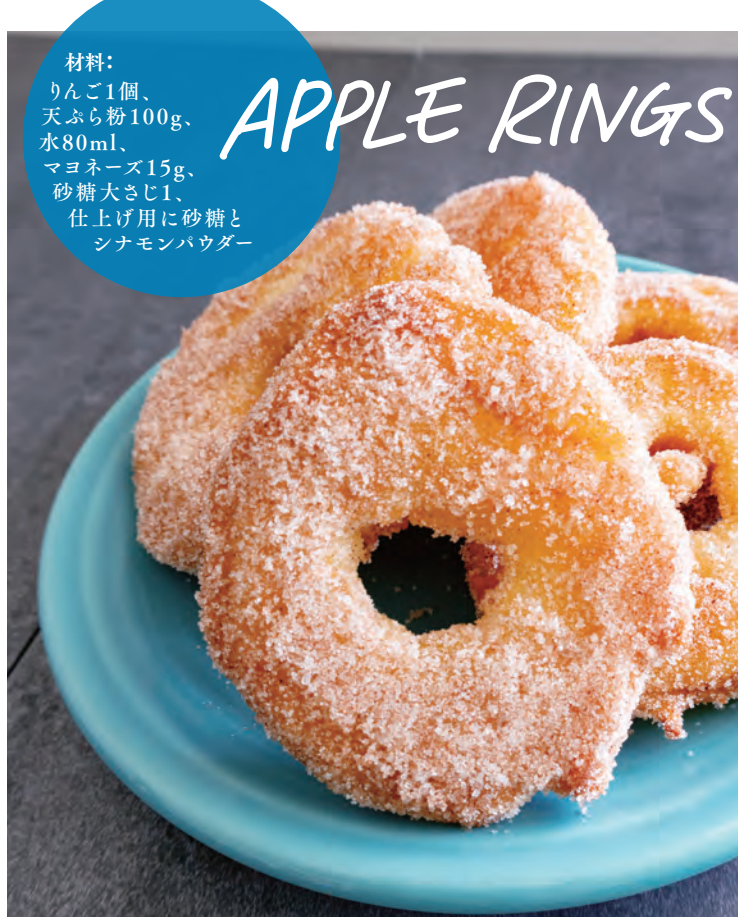
④パンを混ぜ込み、半日以上冷蔵庫で置いてよく卵液を吸わせる ⑤焼いたベーコン、カットした生ブロッコリーを混ぜる ⑥耐熱容器に入れチーズをかけて焦げ目がつくまで焼く



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府北産の「ECOいちご」を育てています。12月中旬より販売予定



材料:
りんご1個、
天ぷら粉100g、
水80ml、
マヨネーズ15g、
砂糖大さじ1、
仕上げ用に砂糖とシナモンパウダー

APPLE RINGS