

ロコミを見て初めて手羽明太を食べました。  
フライパンで両面カリカリに焼いて食べましたが、薄味の我が家にはそのまま食べるには、タップリ入っている明太の塩分が強すぎて1本しか食べられませんでした。  
…が翌日、一口大に切ってお弁当用のおにぎりの具・サンドイッチの具として子供達に持たせたところ「すごく美味しかったよお!!!」と大絶賛。私は、夜食のお茶漬けにしましたところ、これもまた絶品でした。とても美味しく、色々な食べ方ができる事を知り大満足です。親戚へのおすそ分け用に沢山購入したので、色々な食べ方でチャレンジしてもらおうと思います。

東京都 Y.Y様



ありがとうございます！

しっかりと味わいて食べた元のある仕上げですので、おかずの一品やアクセントをつけた料理に活躍しますね。カリカリと言えば、焼くだけでなく、揚げても美味しいですよ！ぜひ色々チャレンジして、また楽しいお話を聞かせて下さいね



スタッフ 山岡

お便りご紹介ありがとうございます♡

今回は大変でしたおえ。お店の前朝6時のニュースで、じっと見てましたら道が違って一歩でして、ウイフウインとかが有って、じり痛でした。お体お大切に!!

栃木県 M.S様

M.S.様

博多駅前陥没時は私もとても驚きました！M.S.様がおしる様に通りが一本違いまわりの影響なく元気にお仕事させて頂いております。また多くの方々に同様の温かいお言葉を頂き、スタッフ一同とても感謝しております。



博多駅前店 店長 川崎

ここに書くべきことなの分かりませんが、スペインバル Farol で少しいただいて、たいへん美味しかったので、注文いたします。届くのを楽しみにしています。御歳暮シーズン真っ盛りでお忙しいことと思いますが、皆様ご自愛くださいませ。

鹿児島県 M.T様

M.T様

お取り寄せいただき有難うございます。Farolさんで召し上がられたんですねとても羨ましいです!!ぜひご自宅でもバゲットやクリームチーズなどとともにスペイン料理を楽しんで頂けたら幸いです。



新宮店 店長 寺崎

編集後記

皆さま、こんにちは。編集部、川崎です。今回は、毎年記事に悩んでいる宮地嶽神社さんでどんな所?という質問に応えてみました。少しでもその魅力が伝わるといい嬉しです。ご来福の際は是非行ってみて下さいね



<キトリ線>

お便り、ご感想 receive お待ちしております。

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

お名前またはペンネーム

鷹の爪新聞 巻47号

TEL ( ) -

めんたいこちゃんの きまぐれレシピ♪  
じゃがいもとエビのバジリコ明太スパゲッティ



材料 (2人前)

スパゲッティ……160g ジャがいも……2個 むき海老……10尾  
にんにく……1片 オリーブオイル……大さじ2 白ワイン……大さじ2  
スパゲッティのゆで汁……1/2 カップ バジリコ・めんたい……1瓶  
塩・ブラックペッパー……少々

作り方

- ① ジャがいもの皮をむき、2cm角に切る。
- ② にんにくはみじん切りにする。
- ③ 鍋に湯を沸かし、塩(分量外)を加え、じゃがいもとスパゲッティと一緒にゆでる。
- ④ フライパンにオリーブオイル、にんにくを入れ火にかけて弱火で炒め、にんにくの香りが出たら、むき海老を加え炒め、白ワインを加え軽く煮立てる。
- ⑤ スパゲッティのゆで汁、③とバジリコめんたいを加え、混ぜながら炒め、塩・ブラックペッパーで味を調えて完成☆

