

過去にカタログで紹介したレシピや日々お客様からいただくレシピには簡単なのとびきり

美味しいものが沢山!ぜひ、お試しください
ね♪

島本スタッフ 橋本



SPECIAL

とっても簡単!ちょっとスペシャル!

お客様×島本 レシピ大公開!

鷹の爪新聞

島本

たかのつめしんぶん

2018年

春・51号



株式会社 島本食品

〒811-0290 福岡県糟屋郡新宮町夜白2丁目9番1号
Tel. 092-963-3333 Fax. 092-962-1730

www.simamoto.co.jp
info@simamoto.co.jp

f www.facebook.com/simatomotemai

Recipe
1

あっつあつでホックホク! 長芋のめんたいマヨグラタン

【材料】※2人分

- ・長芋 500g
- ・ベーコン 100g
- ・玉ねぎ 1/2個
- ・きのこ(舞茸、しめじ等) 200g
- ・にんにくのみじん切り 1片分
- ・オリーブ油 大さじ 1/2
- ・豆乳 100cc
- ・ピザ用チーズ 適量
- ・パセリ 適量
- ・塩、こしょう 適量
- ・めんたいマヨネーズ お好みの量



岡山県のS様より
リクエストを
いただきました!



1. ソースづくり

長芋は酢水に5分さらし灰汁を抜きます。半分をすりおろし豆乳、塩・こしょう少々を混ぜてソースに。



2. 具材を切る

長芋の残り半分を厚さ7mmのいちょう切りに。玉ねぎは薄切りにし、ベーコンは2cm幅に切り、きのこは石づきを除き手でほくします。



3. 炒める

フライパンにオリーブ油とにんにくを入れ軽く炒めたら、ベーコン、玉ねぎときのこ、長芋の順に加え炒め塩こしょうで味をつけます。



4. 焼く

3.を器に入れ、1.のソースをかけ、ピザ用チーズ、めんたいマヨネーズ、パセリをのせて、オーブンで焼き色がつくまで焼いたら完成です。

島本スタッフが 美味しくいただきました♪

長芋のめんたいマヨグラタンは... 島本スタッフ 山鹿です♪

あつあつ、ホックホクのグラタンはもうそれだけで幸せいっぱいになりますね～。めんたいマヨネーズとチーズの味をしっかりと感じられて、あつという間にペロリ、でした。



島本スタッフ 洪田です♪

明太フランス×イカ×納豆は...



驚きの組み合わせですが、納豆が意外と合う!イカをバターで炒めているから、明太フランスとの風味もピッタリで定期的に食べたくなる美味しさでした。

Recipe
2

新しい美味しさ発見! 明太フランス×イカ×納豆



P.N.明太フランス万歳様より
レシピをいただきました!

【材料】※2人分

- 明太フランスパン 1本
- イカ 1杯
- バター 適量
- 海苔 適量
- 納豆 1パック

1. 明太フランスパンを焼く

明太フランスパンを解凍後、2cm幅に切り、表面が焦げすぎないようにトーストします。(約2~3分)

2. イカを炒める

イカを小さめに切り、バターで炒めます。

3. トッピング

焼きあがった明太フランスパンに2.を乗せ、刻み海苔と納豆をトッピングしたら完成です。

