

「ハラスの一本漬け」がおいしく大変身!

# ハラスの唐揚げサラダ

大人気のハラスの一本漬けを使った、美味しいレシピをご紹介します!  
ハラスも野菜ももりもり食べられちゃいます☆



## 【材料】(4人分)

- ・味付ハラス明太風味 3切れ
- ・小麦粉
- ・揚げ油
- ・好みの生野菜  
(ミックスベビーリーフ、トレビスなど)
- ・粉チーズ
- ・塩、ニンニク、レモン、オリーブ油

## 【作り方】

- ①ハラスは食べやすい大きさに切って水気をふき、小麦粉をまぶしてカラッと揚げる。
- ②生野菜をきれいに洗ってパリッとさせておく。
- ③器にニンニクの香りをこすりつけ②を盛り、ハラスの唐揚げを盛りあわせる。
- ④塩、レモン、オリーブ油をお好みで。粉チーズをふり、完成!



ハラスの味で、野菜をたっぷりおいしく食べられます。一本漬けが何切れか余ったときにおすすめしたい少しかわったサラダのレシピです(\*^^\*)



島本スタッフ 光富

## スタッフの日常

### ～自動販売機編～

島本食品本社の食堂には、「当たりが出たらもう一本!」の自動販売機があります。当たりを狙って毎日会社でお茶を買う人もいるのに、実際に当たるのはたまにしか自販機で飲み物を買わないスタッフという不思議な現象がよく起きます。当たりがよく出るスタッフ曰く、「当てようと思って買うけんダメと!」とのこと。次は心静かに購入しようと決心しました・・・。(でも当りは欲しい)

島本スタッフ 洪田

LUCKY!



## お客様からのお便りご紹介コーナー



### 広島でも買えたら・・・

島本から届くパンフレットを注文します。広島でも買えたら楽しみにしています。娘も大好きで、みています。久しぶりに  
いいなあ～と思います。  
P.N. 吉川様



島本スタッフ 石田

この度はご注文に加え、温かいメッセージまで頂きまして、誠にありがとうございます!  
「娘も大好き」とのこと、気に入って頂けて大変嬉しい思います。これからもその思いがずっと続きますよう、そして... 広島にも出店できますよう頑張ってます!!

## 島本 鷹の爪新聞 2018年秋・53号

お便り・ご感想などなどお待ちしております♪




---



---



---



---



---



---



---



---

お名前 または ペンネーム

様

TEL

広告や販促物、WEBへの掲載 可・不可

【郵送】〒811-0290 福岡県粕屋郡新宮町夜白2丁目9番1号  
【FAX】0120-44-2201 株式会社 島本食品 宛

## 編集後記

こんにちは! 島本の橋本です。島本皆様に少しでも魅力が伝わっている本秋と言え『ハラスの一本漬け』ということで、その美味しさを書きながらお腹が爆音で鳴っている秘密を大解剖してみました! 今までの事なかった食べ方など、鷹の爪新聞を作りながら勉強になりました☆