

16杯のお茶漬けDATA

A 帆立バター茶漬け

帆立から染み出た旨味がバターと出会い、時間が経つほど北海道の味に!



北海道

ちょい足し食材



【賞味期限】60日
【保存方法】冷蔵

潮鼓 帆立ソフト

佐藤水産
2,263円 (税込み、10粒箱入り)

しっとりむちむち、ピカピカボディの貝柱。

- 北海道土産を選ばず外せない海産物専門店。
- 選りすぐった大粒貝柱を塩水でポイルして軽く乾燥。旨味を閉じ込める。料理にも使いやすい。
- ヒッコリーチップ香る煙油漬けタイプも乙な味。

お茶漬けメモ ほぐした帆立をのせ、バターを添えてからお湯をかける。バターが溶けていく段階や帆立の旨味が染み出ていく段階による変化も楽しめる。バターは入れすぎ注意。

☎0120-310-041 Fax0120-813-106 <http://www.sato-suisan.co.jp>

9時~18時。無休。
【支払】代引 (本人受け取りのみ)、クレジットカード、コンビニ決済 (前払い)。

B 焼うに茶漬け

濃厚なウニの甘味にふわり立つ磯の香り、存分にのせてしまえば問答無用の旨さ。



青森県

ちょい足し食材



【消費期限】1年
【保存方法】冷凍

炭火焼うに

青森めえもん屋
1,800円 (70g前後)

崩しても握ってもまだまだ消えないウニの山!

- 三陸産ムラサキウニを100%使用。完全無添加。
- 職人の手仕事によりじっくり炭火で焼き上げる。
- 焼きウニにありがちなクセはなく、生ウニにはない香ばしい風味と自然な甘味が口いっぱいに。

お茶漬けメモ 冷蔵庫で解凍したウニをのせて、後はお湯をかけるだけ。後のせでも◎。ウニが持つ塩分のみで無調味なので贅沢にどっさりのせたい。お好みでワサビを添えて。

☎0172-34-5638 Fax0172-40-4005 <http://www.rakuten.co.jp/meemonya/>

青森県弘前市本町55 旬鮮市場 (工藤鮮魚店)。10時~19時。日曜休。
【支払】代引、銀行振込、郵便振替、クレジットカード、コンビニ決済。

C ほろほろ鳥茶漬け

たっぷりの燻製とスープを合わせれば最後の一口までほろほろ鳥を感じる一杯に。



岩手県

ちょい足し食材



【消費期限】20日
【保存方法】冷蔵

ほろほろ鳥ムネ燻製

石黒農場
900円 (税込み、120g)

ほのかな燻製の香りの中は美しいピンク色。

- 食鳥の女王ともいわれるほろほろ鳥の専門農場。
- 薬を使わず自然の中で飼育。餌となる米も生産。
- 鶏肉より脂肪が少なく低コレステロールなのにコクがあり、驚くほどに柔らかくてジューシー。

お茶漬けメモ 身は手で割き、皮は包丁でカット。薄切り玉ネギと一緒にのせて別売りの「やさしいスープ プレーン」(500円)を温めてかける。味が濃ければお湯を足す。

☎0198-27-2521 Fax0198-27-2408 <http://www.ishikuro-farm.com/>

岩手県花巻市台1-363。8時30分~17時30分。不定休。
【支払】代引、銀行振込、郵便振替。ネットはクレジットカード、コンビニ決済にも対応。

D 青豆茶漬け

心地よい食感とふくよかな甘味と香り。美しい翡翠色も食欲をくすぐる一杯。



新潟県

ちょい足し食材



【賞味期限】29日
【保存方法】冷蔵

あとひきまめ

大力納豆
180円 (70g)

食べだしたら止まらない、実力全開の大粒青大豆。

- 豆の力を熟知した納豆製造元の隠れた名品。
- 大粒で甘味と香りの強い国産青大豆「いわてみどり」を薄塩のみで絶妙の茹で加減に仕上げた。
- カリッと程よい歯応えが後を引く。

お茶漬けメモ 豆の風味と食感を楽しむため、豆の量はたっぷりめがおすすめ。そのままでも十分おいしいが、さらにオリーブオイルを数滴たらすと青々しい爽やかな印象に。

☎025-792-0411 Fax025-792-7089

新潟県魚沼市十日町360-6。8時~17時。日曜休。
【支払】代引、銀行振込 (前払い)、郵便振替 (前払い)。