



ラブちゃんの

# デリシヤス レポート Part 3

来年で発売50周年!



## マサ おにぎり せんべい 62g

おにぎりの形をかたどった、ソフトな食感のおせんべいです。ふっくらサクサクのお米の生地に、「だし」のうま味にこだわった熟成しょうゆタレで味付けし、香り高い焼き海苔をふりかけました。食べたしたらとまらない、つつい手ができるおいしさです。

### 50年愛され続ける人気のお菓子

来年(2019年)50周年を迎えるおにぎりせんべい。発売当初は三角形のパッケージに入られていました。華々しくデビューさせたいという願いを込めた歌舞伎の緞帳をイメージしたデザインは今も変わりませんが、味付けは時代に合わせて、少しずつ変えています。



## アイス× おにぎりせんべい

### 材料(1人分)

- おにぎりせんべい (※62gまたは108gタイプのもの) ..... 4枚
- バニラアイスクリーム ..... 200ml

### 作り方

- 1 アイスクリームを準備する。
- 2 おにぎりせんべいを0.5~1mm角に砕く。
- 3 アイスクリームに砕いたおにぎりせんべいを入れる。
- 4 手早く混ぜ合わせたらできあがり。



### ワンポイント

- ★ アイス クリーム **10:1** おにぎりせんべいの割合がおすすめ!
- ★ アイスクリームは少し柔らかくした方が混ぜやすいよ!



## ひろこの トライクッキング

このメニュー美味しそう!そう思ってレシピを見て...う~ん、よくわからない...??  
そんな方にぎゅーとらのシェフひろこが作り方を動画でレクチャーします!



甘辛ダレでご飯がすすむ1品です!

QRコードを読み込んでください



## 鶏のてりたま丼

材料(4人分) 1食・550kcal

- ・鶏もも肉 ..... 400g [A]
- ・さやいんげん ..... 12本
- ・ミニトマト ..... 8個
- ・きざみのり ..... 適量
- ・ご飯 ..... 丼4杯分
- ・サラダ油 ..... 小さじ1
- ・しょうゆ ..... 大さじ2
- ・日の出寿新味料 ..... 大さじ3
- ・日の出寿料理酒 ..... 大さじ1
- ・卵 ..... 2個 [B]
- ・牛乳 ..... 大さじ2

### 作り方

- 1 さやいんげんはへたを取り斜めに切って茹でる。[A]を合わせておく。
- 2 フライパンにサラダ油を熱し、[B]を混ぜ合わせて入れ、スクランブルエッグを作る。
- 3 鶏もも肉は一口大に切り、皮目から両面焼く。
- 4 焼き色がついたら、キッチンペーパーでフライパンの余分な油をふき取り、[A]を加えて煮絡める。
- 5 丼にご飯を盛り④のタレをかけ、きざみのりをちらし、②・④・さやいんげん・ミニトマトの順に彩り良く盛り付けたらできあがり。

### ワンポイント

- ★ みりんできれいな照りをつけた照り焼き丼です。
- ★ いんげんをオクラにしても美味しいです。お好みでマヨネーズをかけても美味しいですよ。
- ★ 鶏肉は汁気が少なくなり、とろとろとするまで煮詰めて下さい。ご飯へのタレは辛くなるので少しにしてください。



小豆とミルクの相性抜群!



QRコードを読み込んでください



## 小豆 ミルク寒天

材料(4人分) 1食・143kcal

- ・粉寒天 ..... 2g
- ・水 ..... 1/2カップ
- ・牛乳 ..... 1カップ
- ・ゆであずき(缶) ..... 200g

### 作り方

- 1 鍋に水と粉寒天を入れて沸騰させる。
- 2 沸騰したら火を弱め2~3分混ぜながら煮溶かす。
- 3 牛乳を混ぜながら少しずつ入れる。
- 4 ゆであずきを2/3入れてさらに混ぜ、容器に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固めたらできあがり。
- 5 残りのゆであずきをトッピングして召し上がれ。

### ワンポイント

- ★ やわらかい寒天なので、切り分け易く、カップに入れた方が食べやすいです。
- ★ 寒天をゼラチンにかえると、口当たりがなめらかになります。
- ★ 冷たい牛乳を一気に入れると寒天が固まってしまうことがあるので、少しずつ加えるようにしましょう。

ぎゅーとら / ココアコメ

# スタッフのオススメ!!



大黒田店スタッフ  
オススメ!

## 若鶏手羽 カルビ 焼肉用

精肉担当  
近藤さん

精肉担当  
早川さん

精肉担当  
中北さん

**大黒田店では毎週火曜日、  
夕刻16時からタイムサービス!  
100g78円の特別価格で販売しております。**



ムネ肉と手羽元のつなぎ目にあたり、1羽から  
わずかしが取れない希少部位の肩肉です。  
ムネ肉よりも柔らかくモモ肉よりジューシーで、  
食感はプリプリ。  
唐揚げなど普段のおかずはもちろん、  
BBQにもうってつけ。  
味付けは照焼、ネギ味噌、  
バジル味が人気です。

うわー!  
おいしそうー!



カントン  
手で切れる / 財布に入れやすくなりました。 ※一枚ずつ切り取ってご提出ください

- たまごを含む500円以上(税込)のお買い物の際、1回のお買い物で1枚ご利用いただけます。
- その他の割引券との併用はできません。
- ご利用日を過ぎた場合は無効となります。
- 本券を現金化することはできません。
- 地物の郷・おおきんなコーナーの商品は除きます。
- ※コピー・複製は使用できません。

- ※「商品券」「たばこ」「雑誌」のみには、ご利用いただけません。
- 1回のお買い物で1枚ご利用いただけます。
- その他の割引券との併用はできません。
- 本券を現金化することはできません。
- ご利用期間を過ぎた場合は無効となります。
- ※コピー・複製は使用できません。

- たまごを含む500円以上(税込)のお買い物の際、1回のお買い物で1枚ご利用いただけます。
- その他の割引券との併用はできません。
- ご利用日を過ぎた場合は無効となります。
- 本券を現金化することはできません。
- 地物の郷・おおきんなコーナーの商品は除きます。
- ※コピー・複製は使用できません。

- ※「商品券」「たばこ」「雑誌」のみには、ご利用いただけません。
- 1回のお買い物で1枚ご利用いただけます。
- その他の割引券との併用はできません。
- 本券を現金化することはできません。
- ご利用期間を過ぎた場合は無効となります。
- ※コピー・複製は使用できません。

- たまごを含む500円以上(税込)のお買い物の際、1回のお買い物で1枚ご利用いただけます。
- その他の割引券との併用はできません。
- ご利用日を過ぎた場合は無効となります。
- 本券を現金化することはできません。
- 地物の郷・おおきんなコーナーの商品は除きます。
- ※コピー・複製は使用できません。

- ※「商品券」「たばこ」「雑誌」のみには、ご利用いただけません。
- 1回のお買い物で1枚ご利用いただけます。
- その他の割引券との併用はできません。
- 本券を現金化することはできません。
- ご利用期間を過ぎた場合は無効となります。
- ※コピー・複製は使用できません。

- たまごを含む500円以上(税込)のお買い物の際、1回のお買い物で1枚ご利用いただけます。
- その他の割引券との併用はできません。
- ご利用日を過ぎた場合は無効となります。
- 本券を現金化することはできません。
- 地物の郷・おおきんなコーナーの商品は除きます。
- ※コピー・複製は使用できません。

- ※「商品券」「たばこ」「雑誌」のみには、ご利用いただけません。
- 1回のお買い物で1枚ご利用いただけます。
- その他の割引券との併用はできません。
- 本券を現金化することはできません。
- ご利用期間を過ぎた場合は無効となります。
- ※コピー・複製は使用できません。

- たまごを含む500円以上(税込)のお買い物の際、1回のお買い物で1枚ご利用いただけます。
- その他の割引券との併用はできません。
- ご利用日を過ぎた場合は無効となります。
- 本券を現金化することはできません。
- 地物の郷・おおきんなコーナーの商品は除きます。
- ※コピー・複製は使用できません。

- ※「商品券」「たばこ」「雑誌」のみには、ご利用いただけません。
- 1回のお買い物で1枚ご利用いただけます。
- その他の割引券との併用はできません。
- 本券を現金化することはできません。
- ご利用期間を過ぎた場合は無効となります。
- ※コピー・複製は使用できません。