

まちの酒屋さん

加茂 まちなか探検

今回のテーマは…



家でお酒を楽しむことが増えましたよね。キリリと冷えた日本酒、ビール、香り豊かな焼酎、ワイン…。いつものお酒も良いけれど、時には酒屋さんおススメの銘酒も試してみませんか？『本日の1杯』を探しに、まちの酒屋さんをぶらりと探検！こだわりのおつまみや美味しいモノに出会えるかもしれませんよ。

季節の野菜を使ったお酒に合うおつまみ

田澤家の3品クッキング



作り方

1 品目. 鶏ささみと三つ葉のからし醤油和え

1. ささみは筋をとってからお皿に並べ、塩と酒を少々ふり、ラップをして600Wで約3分電子レンジにかけます。
2. 1を繊維に沿って食べやすい大きさに手でさきます。
3. 三つ葉は、さっと茹でて3cm幅に切ります。
4. ボールに醤油と練りからしを混ぜ合わせ、ささみと三つ葉を入れて味をなじませたら完成！

2 品目. うどのきんぴら

1. うどは洗った後、皮付きのまま5mmの厚さで斜めにスライスし、少し水にさらします。
2. 人参もうどと同じくらいの大きさに細切り。
3. 鍋にごま油を熱し、うどと人参を炒めて少ししんなりとしたら砂糖、醤油、酒を入れて汁けがなくなるまで約1~2分炒めます。
4. トッピングにごまを少々振りかけたら完成！

3 品目. アスパラのベーコン巻き

1. アスパラは外側の堅いところを剥き、3~4等分にして軽く茹でる。
2. 半分に切ったベーコンに1を1~2本入れて巻き、爪楊枝で止めます。
3. フライパンに油をひいて2を焼き、塩コショウを少々し最後にバターを入れて、フライパンのふちに醤油をかけて香りづけしたら完成！

ワンポイント

- ・うどのきんぴらは、七味唐辛子をふりかけて食べるのもオススメ！
- ・アスパラのベーコン巻きを盛り付ける時、レタスやトマトを添えると色とりどりで華やかです。

材料 (4人分)

【1品目】

- ・鶏ささみ・・・4本 ・三つ葉・・・1束
- ・練りからし・・・少々 ・醤油・・・大さじ1

【2品目】

- ・うど・・・1本 ・人参・・・1/2本
- ・ごま油・・・適当 ・ごま・・・適宜
- ・醤油、酒、砂糖・・・各大きさ1

【3品目】

- ・アスパラ・・・4本 ・ベーコン・・・4枚
- ・塩、コショウ、サラダ油・・・少々
- ・バター・・・10g
- ・お好みでレタス、トマト

田沢製作所は
プラスチック成形の会社です
中でも金属やアミ等のインサート成形が得意です



お口の健康・感染予防に『舌ブラシ』がおすすめです！
感染症病原菌が体内に侵入することを防ぐために、舌ブラシで磨き舌のよごれ＝菌のエサをとりましょう！

当社で製造しております！

レシピ提供 (有)田沢製作所 田澤淑子さん 【住所】加茂市八幡3-7-10 【電話】0256-52-2279
【営業時間】8:00~18:00 【休日】会社カレンダーによる