

加茂 まちなか探検

今回のテーマは…

くすり屋さん



夏の疲れ、朝晩の寒暖差など、季節の変わり目は体調を崩しがち。紫外線をあびた肌は、トラブルも起きやすくなりますよね。

今回は、まちのくすり屋さんが選ぶ「こんな悩みには、コレがおススメ！」という商品をピックアップしました。

くすり屋さんは体質に合ったお薬や、からの相談にも親切にアドバイスしてくれま

す。不調だな~と思ったら、ぜひ足を運んでみてはいかがでしょうか？



バターの香りがたまらない
パルミジャーノの絶品目玉焼き



作り方

1. フライパンが十分に温まったらバターを入れ、バターが溶けたら卵を割り入れます。
2. 卵に火が通ったら水を加え蓋をして蒸し焼きに。
(目玉焼きの焼き加減はお好みで)
3. 目玉焼きをお皿に移し、熱々のうちにしらす→あおさの順にのせ、削ったパルミジャーノチーズをかけ、仕上げにブラックペッパーとオリーブオイルをかけて完成。

ワンポイント

- ・トッピングの材料は他で代用しても美味しくできます！
- ★パルミジャーノ→粉チーズ ★あおさ→青のり
- ・お酒のおつまみ、朝食にもおすすめです。

* レシピ提供 *

AMEYA AISU 捧 泰士さん

【住所】 仲町3-5

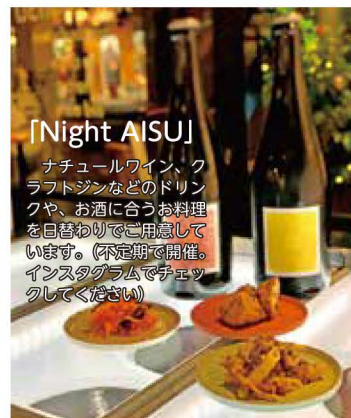
【電話】 0256-64-8797

※営業時間・お休みはインスタグラムをご覧ください。



材料 (1人分)

- ・卵……………2個
- ・バター……………10g
- ・水……………少々
- ・しらす、あおさ、パルミジャーノ
ブラックペッパー、オリーブオイル
……………適量



「Night AISU」

ナチュラルワイン、クラフトジンなどのドリンクや、お酒に合うお料理を日替わりでご用意しています。(不定期で開催。インスタグラムでチェックしてください)



★秋限定フレーバーもお楽しみください♪

