

～2月1回企画JASMEQ取扱い商品～

注文書提出 1/24 ~ 1/28

お届け 1/31 ~ 2/4

Kinari P.40

静岡県掛川産の茶葉を深蒸し茶に仕上げました。濃厚で甘く深い味わいが特徴です。



715

深蒸し掛川茶

70g **598**円(税込**646**円)

全国茶品評会(深蒸し煎茶の部)で産地賞を最多受賞している掛川市産の茶葉使用。深蒸し茶は普通蒸し茶葉よりも3~5倍長く蒸されるため、茶葉の細胞膜がほぐれ、その分抽出率がよくなり、栄養素とうまみがたっぷり溶け出します。

《おすすめのお茶の淹れ方》

急須に茶葉を入れ、一度沸騰させたお湯を70℃くらいにさましてから注ぐ。

30秒ほど待ってよく蒸らし、少量ずつ湯呑に注ぎわけていく。最後の一滴まで注ぎきってください。

最後の一滴は「ゴールドドロップ」を呼ばれ、おいしく淹れる秘訣です。

小さなお子様にはしっかり戻し、細かく刻んでお使いください。卵焼きやチャーハンにも。

yummy P.3

産直
原料

9~11ヵ月
頃から

122726

鳴門産産直カットわかめ

16g **276**円(税込**298**円)

鳴門海峡の激しい潮流にもまれて育った食感のよいわかめ。チャックシール付き袋入り。わかめ(え・か) 1.4kcal(塩)0.26g/1g

《わかめと鮭のチャーハン》 2人分

- ・卵1個 ・たくあん30g(細かく刻んでおく)
- ・鮭40g(軽く茹で大きめにほぐす、または焼いてほぐしておく)
- ・鳴門産産直カットわかめ2g(戻して絞り、みじん切りに)
- ・塩こしょう 適宜
- ・ご飯 茶碗2杯分
- ・ごま油 大さじ3

1. 温かいご飯と卵をよく混ぜる。
2. フライパンにごま油を敷いて火にかけ、温まったら1を加え、軽くかき混ぜる。
3. 2にたくあん、鮭、わかめを入れて強火でよく混ぜ、塩こしょうで味を調える。