

広告商品の
売出し期間

7月1日水▶31日金

香味広がる！ しびれ麻辣湯

花椒のしびれと香り、唐辛子の辛さが染みわたる。手軽に楽しむ、香り立つ本格麻辣湯です。花椒や唐辛子の量で自分好みのしびれ・辛さに調整してみるのもおすすめです。

レシピ

材料(2人分)	
豚バラ薄切り肉	150g
チンゲン菜	1株(100g)
しめじ	1/2パック(50g)
春菊(乾)	40g
うずらの卵の水煮切り	4個
さくらげ(乾)	2g
しょうがのみじん切り	1かけ分(10g)
にんにくのみじん切り	1かけ分(8g)
A「Cook Do」熱成豆腐	小さじ1/2
花椒	小さじ1/2(1g)
水	3カップ
B「丸鶏がらスープ」	小さじ2
しょうゆ	小さじ1
醤油	適量
「AJINOMOTO」サラダ油	大さじ1
ラー油	小さじ2
Cook Do熱成豆腐	小さじ1は、チューブで8cm(約5g)です。

作り方

手順1
チンゲン菜は長さを半分に切り、根元はタテ6等分に切る。しめじは小房に分け、春菊は表示通りにもどし(時間外)、水気をきる。さくらげはたっぷりの水でとどす。豚肉は食べやすい大きさに切る。

手順2
鍋に油を熱し、Aを入れて弱火で炒め、香りが出たら中火にし、(1)の豚肉を加えて炒め合わせる。肉に火が通ったら、(1)のチンゲン菜・しめじ・春菊・さくらげ、うずらの卵、Bを加え、フタをして3分ほど煮る。

手順3
器に盛り、ラー油を回しかける。

耐熱ボウルで簡単調理! 麻婆豆腐と同じ食材なのに、おどろくほど新しい味わい。 豆腐のクリーミーさとピリ辛のバランスが絶妙★

**耐熱ボウルで!
クリーミー麻婆春雨**

レシピ

材料(1人分)	
緑豆春雨	150g
豚ひき肉	40g
長ねぎ	5cm(10g)
しょうゆ	小さじ1
A「Cook Do」熱成豆腐	小さじ1
「丸鶏がらスープ」	小さじ1/2
「AJINOMOTO」ごま油好きの純正ごま油	小さじ1/2
砂糖	小さじ1/2
水	150ml
絹ごし豆腐	1/2T(150g)
みそ	小さじ1
小ねぎの小口切り	好みで適量
ラー油	好みで適量
Cook Do熱成豆腐	小さじ1は、チューブで8cm(約5g)です。

作り方

手順1
耐熱ボウルにひき肉を入れ、ねぎをキッチンばさみで細かく切って加え、Aを加えてよく混ぜ合わせる。

手順2
耐熱ボウルの裏に(1)を寄せ、空いたスペースに春雨をキッチンばさみで半分ほど切った春雨を加える。水を加えて春雨を水に浸かるようにしてふんわりとラップをかけ、電子レンジ(600W)で6分加熱する。

手順3
別のボウルに豆腐、みそを入れてなめかになるまでよく混ぜる。

手順4
電子レンジから(2)を取り出してひき肉をほくほくとし、春雨の上に(3)をかけ、好みで小ねぎをのせ、ラー油をかける。

味付け簡単♪ 冷やし豆乳 担々そうめん

味付けは「Cook Do」棒棒鶏用だけで簡単★
そうめんとひき肉を一緒にゆでて手間抜き調理!
豆乳とごまだれのコクが楽しめる一皿です。

レシピ

材料(1人分)	
そうめん	100g
豚ひき肉	60g
A 豆乳(無調整)・冷えたもの	150ml
「Cook Do」棒棒鶏用2人前	1袋
いりごま	適量
小ねぎの小口切り	適量
ラー油	適量

作り方

手順1
鍋に湯を沸かし、そうめん、ひき肉を入れてゆで、冷水にとり、ザルに上げて水気をきる。

手順2
器にAを入れて混ぜ合わせ、(1)を盛り、ごま、小ねぎ、ラー油をかける。

限界麺 オイスターソース パスタ

オイスターソースを混ぜるだけの限界麺を
お楽しみください。

レシピ

材料(1人分)	
「AJINOMOTO」サラダ油	小さじ2
A「Cook Do」オイスターソース	小さじ1
水	小さじ1
しょうゆ	小さじ1/2
おろしにんにく	小さじ1/2
バター	5g
ブラックペッパー	適量

作り方

手順1
麺に湯を沸かし、1%の塩(分量外)を加えて、スパゲッティを表示時間通りゆでる。

手順2
大きめの耐熱容器にAを入れてかき混ぜ、ラップをかけて電子レンジ(500W)で30秒加熱する。

手順3
(1)の入ったパスタの湯をよくきり、バターと一緒に(2)に加えてよくかき混ぜる。

手順4
ラップをかけ、再び電子レンジで30秒加熱し、もう一度混ぜてクリーム化させる。

手順5
器に盛り、ブラックペッパーをふる。

夏の 推し麺 レシピ

製造後に一年間じっくりと熟成させた、なめらかなコシの強さが特徴の「古(ひね)そうめん」です。

東亜食品 巨上りそうめん 400g(1袋) 本体価格 **279円** (税込301.32円)

有機大豆を使用した無調整豆乳です。大豆まろやか製法により、おいしく仕上げました。

マルサン 有機豆乳 無調整 1000ml(1本) 本体価格 **199円** (税込214.92円)

環境への負荷が低い有機栽培で有機JAS認証を受けた、白いごまです。

カタギ 有機 いりごま白 400g(1袋) 本体価格 **189円** (税込204.12円)

こだわりの2種類のオイスターソースを使用し、独自製法にて製造することで、一層コク深く、まろやかな味わいになりました。

味の素 CookDo オイスターソース 200g(1本) 本体価格 **329円** (税込355.32円)

四川料理しびれ王 麻辣湯用ざつまいも春雨 4mm 500g(1袋) 本体価格 **499円** (税込538.92円)

味の素 丸鶏がらスープ 50g(1袋) 本体価格 **199円** (税込214.92円)

味の素 豆板醤 チューブ 70g(1本) 本体価格 **199円** (税込214.92円)

味の素 コチュジャン チューブ 70g(1本) 本体価格 **199円** (税込214.92円)

はごろもフーズ 国産うずらの卵 8個(1袋) 本体価格 **159円** (税込171.72円)

唐辛子をごま油でじっくり煮出した、老舗ごま油屋特製ラー油。竹本油屋ごま油屋のラー油 150g(1本) 本体価格 **479円** (税込517.32円)

醤油味をベースに、生姜をきかせた 具たっぷり和風醤油 具たっぷり和風醤油

レシピ

材料(1人分)	
スパゲッティ	100g
ベーコンスライス	40g
なす	1/2個
小松菜	1株
しいたけ	3枚
水	400ml
「AJINOMOTO」サラダ油	1個

作り方

手順1
ベーコンは4cm幅に切る。小松菜は5cm幅に切り、なすは5mm幅の輪切りにする。しいたけは5mm幅の薄切りにする。

手順2
フライパンに油を熱し、(1)の具材を入れてサッと炒める。

手順3
水を加えて沸騰したら、「AJINOMOTO」サラダ油を加え、沸騰させたまま、表示時間通りゆでる。

手順4
混ぜながら、さらに2〜3分加熱し、フライパンを傾けた時にソースが少し見える程度まで煮詰める。スパゲッティが冷たい場合は、水を少し加えてさらに加熱する。

フライパンひとつで簡単! まろやかなトマトクリームに、コチュジャンの ほどよい辛みがあると引く一皿です。

レシピ

材料(2人分)	
スパゲッティ	200g
玉ねぎ	1個(200g)
むぎさび	150g
牛乳	400ml
水	200ml
A トマトケチャップ	大さじ2
「Cook Do」コチュジャン	小さじ2
おろしにんにく(チューブ)	小さじ1
「丸鶏がらスープ」顆粒タイプ	小さじ1

作り方

手順1
玉ねぎは薄切りにする。

手順2
フライパンにオリーブオイルを熱し、(1)の玉ねぎ、むぎさびを入れてサッと炒める。

手順3
牛乳を加えて沸騰したら、「AJINOMOTO」サラダ油を加え、沸騰させたまま、表示時間通りゆでる。

手順4
Aを加えて沸騰したら、スパゲッティを半分折って加え、フタをして表示時間よりも1分長めにゆでる。フタを取り、1分ほど水気を飛ばす。

手順5
パセリのみじん切り、好みで適量

手順6
器に盛り、好みで粉チーズ、粗びき黒こしょう、パセリをかける。

夏の推し麺にはこのお酒!!

※お酒は20歳未満の方には販売いたしません。

キリン グッドエール 350ml(1ケース) 本体価格 **4,479円** (税込4,926.90円)

350ml(6缶パック) 本体価格 **1,139円** (税込1,252.90円)

500ml(1ケース) 本体価格 **5,899円** (税込6,488.90円)

500ml(6缶パック) 本体価格 **1,499円** (税込1,648.90円)

キリン 晴れ風 一番搾り 350ml(各1ケース) 本体価格 **4,299円** (税込4,728.90円)

500ml(各6缶パック) 本体価格 **1,089円** (税込1,197.90円)

キリン ORIGINAL 新 晴れ風 350ml(各1ケース) 本体価格 **5,699円** (税込6,268.90円)

500ml(各6缶パック) 本体価格 **1,439円** (税込1,582.90円)

キリン ORIGINAL 新 ラガーゼロ 350ml(1本) 本体価格 **139円** (税込150.12円)

350ml(6缶パック) 本体価格 **799円** (税込862.92円)

キリン 氷結 各種 350ml(各1本) 本体価格 **120円** (税込132.00円)

500ml(各1本) 本体価格 **170円** (税込187.00円)

味の素 パスタキューブ 香味ポロネーゼ 4個入(1袋) 本体価格 **199円** (税込214.92円)

味の素 パスタキューブ うま辛ペロンチーノ 4個入(1袋) 本体価格 **199円** (税込214.92円)

味の素 パスタキューブ 香ばし和風醤油 4個入(1袋) 本体価格 **199円** (税込214.92円)

味の素 もっちりおいしい スpagetti 1.5mm 600g(各1袋) 本体価格 **359円** (税込387.72円)

味の素 コシッパ 顆粒タイプ 50g(1袋) 本体価格 **119円** (税込128.52円)

広告の商品は豊富に取り揃えておりますが、万一一品切れの際はご容赦下さいませ。青果物、水産物、一部の加工食品については天候状況等により入荷が少ないうち、点数制限をさせていただきますので、なにとぞご了承下さいませ。キャッシュバックポイントは本体価格(税抜価格)に対してとなります。(商品券・ゴミ処理券・自治体指定ゴミ袋など一部商品は除く)