

GODAI TOPICS



#06

2013年1月
編集・発行：株式会社 東農園 企画部



五代庵

<http://www.godalume.co.jp>



お腹がちょっと暖まれば

一年で一番寒い時期がやってきた。
身を縮こめて歩く町、葉を落とした木々、しんと降りる雪。
どこか風景も暗く感じてしまいます。
突き刺さるような冷気のせいか、いきおい心も尖ってきて、
棘のある言葉が口をついて出てしまったり。
家に戻って熱い梅干こんぶ茶を一杯。
お腹から温まると、尖った心も溶けていくようで。
そういえば、窓の外に見る雪は少し暖かく見えるかも。



商品番号：820 梅干こんぶ茶
15g×20袋 税込630円

#06 醤油らっきょうが新しく!



パッケージが新しくなった醤油らっきょう。
料理のレシピも紹介します!

続きは裏面へ▶▶

五代庵 イチ押し！ 醤油らっきょう！

湯浅醤油と梅塩の旨味いっぱい。
深い味わいと軽い歯応えがクセに
なる国産らっきょうです。



GODAI TOPICS #06

shallots pickled with soy sauce

Recipe



醤油らっきょう入りタルタルソースのチキン南蛮

ピクルスの代わりに醤油らっきょうを使ったタルタルソースのチキン南蛮。シャキシャキ感が程よくて、酸味とコクが美味しい一品に仕上がりました。

- ゆで卵、玉ねぎ、醤油らっきょうをみじん切りにし、マヨネーズで和える。
- 塩・こしょうで味をととのえ、レモン汁を適量かける。
- もも肉は1枚のまま小麦粉をまぶしてカラッと揚げ、タルタルソースをかけて出来上がり。

■材料(4人分)

鶏もも肉	4枚
卵	2個
小麦粉	適量
ゆで卵	2個
玉ねぎ	1/4個
醤油らっきょう	約10粒
マヨネーズ	大さじ5
塩・こしょう	少々
レモン汁	適量

醤油らっきょうの パッケージが 新しくなったよ！

手軽にたべられる身近な梅製品として、かわいくポップにリニューアル！おかずやお酒の肴にはもちろんのこと、すりおろしたり、みじん切りにして料理にも使えるよ。

通常のらっきょうほどすっぱくなく、湯浅醤油のコクが染み出ているおいしいらっきょうだよ。



醤油らっきょう (梅塩仕込み)

税込 1,155円

賞味期限 10ヶ月 化粧箱入り



らっきょうくん

梅干しを楽しもう



紀州梅専門店

五代庵

<http://www.godaiume.co.jp>

商品に関するお問い合わせは

五代庵 通信販売部

TEL 0120-12-5310

FAX 0739-74-2682

※携帯・IP電話からは0739-74-2687まで

創業天保五年

株式会社 東農園

〒645-0021

和歌山県日高郡みなべ町東本庄 836-1

編集後記

○今回からイラストの表紙に、そして新たなパッケージの商品も、今年の五代庵はどんどん進化していきますよ！(企画部 S)
○らっきょうのイラストって難しいー。悪戦苦闘の末できたかわいもVパッケージに自己満足！(企画部 K)

GODAI TOPICS 2013.01