



## 杏仁豆腐みたいなミルクプリン

### <材料> (4人分)

- 12号注文番号 154 ミルクプリンの素 1袋  
12号注文番号 140 産直びん牛乳 350cc  
11号注文番号 031 みかん缶 1缶



### <作り方>

- ① ミルクプリンの素と牛乳をを鍋に入れ、中火で加熱しながら粉末が溶けるまで充分かき混ぜる。
- ② ①を沸騰直前まで火にかけ止める。
- ③ ②を容器に流し入れる。
- ④ ③の粗熱が取れたら冷蔵庫に入れる。
- ⑤ 2～3時間冷やし、ひし形に切り込みを入れる。
- ⑥ ⑤にみかん缶をシロップごと入れて出来上がり。

★トッピングに、冷凍マンゴーやブルーベリージャムもおすすめです♪

12号注文番号 443 南の島の完熟マンゴー

12号注文番号 2033 ブルーベリージャム

★材料の牛乳をカフェミルクにするとコーヒー牛乳プリンになります！

12号注文番号 142 カフェミルク





**11号・12号の  
カタログで作れる  
おすすめレシピ**

蒸し暑いこの季節につるっと美味しい♪

## らーめんサラダ

<材料> (4人分)

12号注文番号	463	ごまだれ冷し中華	1袋
12号注文番号	344	豚モモうす切	300g
12号注文番号	100	サニーレタス	3~4枚
12号注文番号	074	きゅうり	1本
12号注文番号	2008	玉ねぎ	1玉
12号注文番号	062	ミニトマト	5個



<作り方>

- ① 700 ccのお湯を沸かし、豚肉をゆで、皿にあげて冷ます。(ゆで汁はスープに使う)
- ② 玉ねぎは薄くスライスし、水にさらす。
- ③ レタス・きゅうりは細切りにし、ミニトマトを食べやすい大きさに切っておく。
- ④ 麺をゆで、流水で冷やし、水気をきる。
- ⑤ 大皿にレタスを敷き、その上に④を広げ、ごまだれ1袋を全体にかける。
- ⑥ ⑤の上に、③のきゅうりとギュッとしぼった②の玉ねぎをのせる。
- ⑦ ⑥に食べやすい大きさにした①の豚肉をのせる。
- ⑧ ⑦に残りのごまだれを全体にかけ、トマトを彩りよく飾る。





美味しい豚のゆで汁を使って！

## わかめスープ

### <材料> (4人分)

12号注文番号	<b>560</b>	洋風だし(チキン味)	2袋
12号注文番号	<b>251</b>	島原わかめ(塩わかめ)	20g
12号注文番号	<b>087</b>	小ねぎ	2~3本
12号注文番号	<b>537</b>	一番搾り純正ごま油	適量

※洋風だしの代わりに鶏がらスープもおすすめです♪

11号注文番号 **609** 鶏がらスープ 大さじ2



### <作り方>

- ① わかめ 20g 程を水につけておく。
- ② ラーメンサラダの豚のゆで汁をあたため、洋風だしを入れる。  
(お好みでしょうゆを少し加える)
- ③ 軽くすすいで水気をきった①を食べやすい大きさに切り、②に入れる。
- ④ ごま油を回しかけ味を調べ、器に入れる。
- ⑤ 刻んだ小ねぎをちらす。

★③の前にとき玉子を入れた玉子スープもおすすめです♪

12号注文番号 **145** 元気いっぱい産直たまご

★わかめの代わりに刻んだトマトを入れると夏向きのスープになります！

(お好みで酢を少し入れると美味しいですよ)

12号注文番号 **060** 産直トマト

12号注文番号 **519** 赤とんぼ米の純米酢

