



安心工房 ご利用のみな様へ



● 野菜のおはなし



【金時豆】

花言葉
「豊かさ/
喜びの訪れ」

金時豆は、いんげんまめの中でも代表的な銘柄で、北海道で栽培されているいんげんまめのうち金時豆が約7割を占めています。金時豆は粒の形が良く、食味も優れていることから、煮豆用に最も適した豆とされ、洋風の煮込み料理にもよく用いられます。

安心工房 米山 正

二月のご挨拶
いつもご利用いただきありがとうございます。春の美味しい「ぼたもち」がついに完成しました。健康にもやさしい無農薬米ともち米、餡子は甜菜糖と北海道小豆を使っています。自然解凍にするのと殊のほか美味しく頂けるようになります。解凍は常温にて二時間ほど、甘さ控えめでやさしい食感を楽しみたい方は是非自然解凍で味わってみてください。温かい方がお好みの方は自然解凍の後、お皿にのせ電子レンジ低温にてゆっくり温めてお召し上がりください。また、ご贈答用にされても相手をさまたげないで頂けると幸いです。



できまして

「食養御膳」「ふたりの夕食セット」

★ 3月のおこんだて ★

もうすぐ春です！

春と言ったら酢味噌あえ♪

レリッシュ・グレープシードあえ・煮浸し・白和え・具だくさんの春野菜スープ。

暖冬だから春野菜が入ってくるのも早いかしら～？お野菜をたっぷり使ったおこんだてにしました。

詳しくは

「安心工房ちよくばい品3月」をご覧ください

3月の新しい人気お惣菜

○炊き込み
カレーピラフチキン添え

主食



主食

○旨味倍増
やみつきおにぎり



和え物

○根菜の
ごま醤油和え



○粒あん ぼたもち



春彼岸に 手土産に
お茶請けに

ぼたもち
新登場

～Side Dish～ 事務のご連絡



● 4月からの「ふたりの夕食セット」 名称変更と価格改定についてお願い

「ふたりの夕食セット」は「食養御膳L(エル)」に名称が変更になります。詳細は同封の「食養御膳」「ふたりの夕食セット」タイプ変更と送料値上げによる価格変更のお知らせとお願いにてご案内しておりますのでご一読ください。2月1週にお届けの内容に一部変更がございました。お詫びして訂正させていただきます。また、自動更新をご希望でない場合は3月8日(金)までのご連絡をよろしくお願いいたします。

● 3月3週は3月18日(月)締切となります

3月20日(水)が祝日の為、締切りが1日早い18日(月)となります。お早目の注文をお待ちしています。



ご感想お便りありがとうございます

新年にはご丁寧に年賀状をいただきまして、恐れ入ります。昨年も数々の美味しいお惣菜を届けていただきましてありがとうございました。感謝申し上げます。御礼まで京都府 U様

早々のお年賀ありがとうございます。本年もどうぞよろしくお願い申し上げます。昨年度同様、配送時のご対応をいただけますと大変助かります。 埼玉県 T様

いつも美味しいお惣菜をありがとうございます。本年も宜しく願い致します。 東京都 S様

いつもヘルシーなお惣菜有難うございます。送料の調整をお手数ですがよろしくお願いいたします。 神奈川県 T様

足が悪いので宅配時、ピンポンしてから出るまでに時間かかるかもしれません。よろしくお願い致します。 愛知県 H様

この紙面の詳細は同封のチラシと注文用紙に掲載しています。

詳しい情報は安心工房 HP <https://www.anshinkoubou.co.jp/> をご覧ください。



無添加
ははの味



ぼたもち できました



1月の新商品として販売開始いたしました「ホタテづくしハンバーグ」がおかげ様で好評をいただいております。

平田牧場三元豚と天童牛のひき肉をしっかりこねて、そこにコロコロに切ったホタテを贅沢に加えました。さらにソースにもホタテが入って旨味たっぷり。

「ソースも全部きれいに食べちゃいます」とのお声も。

肉とホタテのマッチング、どうぞご賞味ください。(笠原)



販売を目指して試作を始めた頃は半袖



納得がいくまで何回も繰り返し
あんこは北海道産小豆と甜菜糖と塩少々



ご飯の炊き加減、硬さ、食感、つぶし加減、そして、形・・・
ご飯の重さとあんこの割合は・・・何種類も作って確認

★ おすすめのおいしい解凍方法 ★

室温で常温解凍・・・2時間ほどで柔らかく食べごろになります

注意：冷蔵庫での解凍はしないでください。もち米が硬くなってうまく解凍できなくなります。

温かいぼたもちがお好みの方は、常温で解凍した後に、お皿に移し電子レンジ低温にて様子を見ながら温めてください。

安心工房で使っている
安心な調味料のご紹介
竹本油脂株式会社



HPより一部抜粋

「圧搾製法」にこだわり続けて約300年。化学溶剤を用いず、昔ながらの製法でひたすら圧力をかけて油を搾り取る圧搾(あっさく)製法で搾ります。ごまを焙煎せず搾ること、香りがなく透明な生搾りのごま油が出来上がります。不純物を取り除くため、約2週間をかけてじっくりと丁寧にろ過・静置を3回繰り返します。マルホン胡麻油は100%国内自社製造。外国製ごま油は一切使用しません。

～お申込み締め切りと発送のお知らせ～

※3月20日(水)は祝日の為18日(月)が締切になります

● 「食養御膳」 「ふたりの夕食セット」

申し込み締切日時	発送日
2月13日(火) 9:00	2月4週分 3月1日(金)
2月20日(火) 9:00	3月1週分 3月8日(金)
2月27日(火) 9:00	3月2週分 3月15日(金)
3月5日(火) 9:00	3月3週分 3月22日(金)

● 「冷凍ごはん」 「お急ぎセット」 「選べる人気の単品お惣菜」 「他社製品お取り扱い」

申し込み締切日時	発送日
毎週火曜日 9:00	その週の金曜日最短

● 「安心ミート」 毎週お届け

豚肉：平田牧場 鶏肉：千葉産直つくば鶏

申し込み締切日時	発送日
毎週火曜日9:00	翌週金曜日

● 「ちわっす魚屋さん」 月1回お届け

申し込み締切日時	発送日
3月5日(火) 9:00	3月15日(金)

● 「安心干物」 月1回お届け

申し込み締切日時	発送日
2月27日(火) 9:00	3月15日(金)