



安心工房 調理スタッフのお便り



5月新しいお惣菜づくり 試作に思いを込めて

みんなの提案から選ばれたお料理。試作に取り組み工房のオリジナル惣菜に仕上げます



牛肉と野菜を自家製ブルコギのたれに漬けて炒めました。彩りがきれいでごはんにぴったりな一品です。

①彩り野菜のブルコギ



②豚肉のピネガー風味



粗みじんにした玉ねぎとトマトを炒めて、ワインピネガーの酸味を加えたちょっとおしゃれなソースをかけてみました。



③コールスローサラダ

柔らかい春キャベツと香りのアクセントにセロリ、色味ポイントのコーンを混ぜ合わせたさっぱり味のサラダです。



山形県産おとめ心 無添加手作りいちごジャム



ひとくちメモ

「おとめ心」は甘い香りのかわいらしい春いちご。積雪寒冷地である山形県に適した春いちごとして開発された本県オリジナルの品種です。甘しかりた肉質と豊かな芳香を持っています。



入荷したばかりの苺のへたを丁寧に取り除き、いちごの重さの35%の三温糖をかけてしばらく寝かせます。三温糖が溶けるのを待って火にかけます。丁寧にあくを取りながら煮詰めて最後に有機レモン果汁を加えて出来上がり。

スタッフコメント

春はフレッシュ食材がどんどん入荷してくるので働いている私たちもイキイキになります。春キャベツや春きゅうり、新玉ねぎや新人参「きれいな色だね〜」「春色いいね！」と目を輝かせながら調理を楽しんでいます。旬のお野菜はすごいパワーと栄養を兼ね備えているので、皆様にその新鮮なままのお惣菜をお届けできますように〜今日も安心工房は頑張っています。(五十嵐)



気温差の大きな4月でしたがようやく過ごしやすい季節となってきました。今年は雪解けも早かったために山菜なども早く出回りました。いつもは大型連休明けに作る苺ジャムも「連休明けでは山形産おとめ心なくなるよ！」と言われ急遽予定繰り上げていつもより早く連休中に作りました。無添加で人気商品の手作りジャムをどうぞお召し上がりください。(山田)