



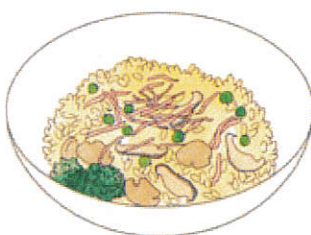
お手軽缶詰料理

いま“缶詰料理”が注目を集めていることをご存知ですか。多くの缶詰には保存料などの添加物が使われておらず、厳選された素材の美味しい部分だけがギュッと凝縮されています。さらにフタを開けたらすぐ食べられるし長期保存もできる、忙しいときのカンタン料理に便利と良いことづくしです。そこで、お手軽カンタンな美味しい缶詰レシピをご紹介します。

冬のホクホク温かい 鮭ときのこのソース炊き込みご飯

材料 (3人分)

鮭水煮缶詰
(ツナ油漬缶詰も可) ……1缶(90g)
マッシュルーム
(スライス)缶詰 ……1缶(85g)
グリーンピース缶詰 ……1缶(55g)
米 ……2カップ
生しいたけ ……4枚
えのきだけ ……1/2袋
紅しょうが(千切り) ……40g
A: ウスターソース ……大さじ2
しょう油 ……小さじ2
こしょう ……少々



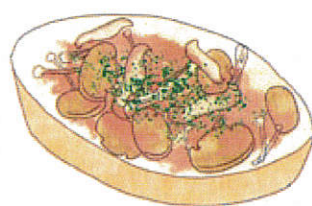
作り方

- ① 米は洗って 30 分水につけて置く。
- ② 鮭缶詰は汁を切り、汁は取っておく。生しいたけは石づきを取り薄切りに、えのきは根元を切り落とし半分に切っほぐす。マッシュルームは水を切っておく。
- ③ 炊飯器に A の調味料、鮭缶詰の汁を入れて水を目盛まで入れる。
- ④ 鮭、マッシュルーム、生しいたけ、えのきだけを入れて炊く。蒸すときにグリーンピースを入れる。
- ⑤ 器に盛り、紅しょうがを散らす。

お酒のおつまみに コンビーフときのこのディップ

材料 (4人分)

コンビーフ缶詰 ……1缶(100g)
マッシュルーム
(スライス)缶詰 ……1缶(85g)
生しいたけ ……1/2袋
しめじ ……1パック
えのきだけ ……1株
オリーブオイル ……適宜
マヨネーズ ……適宜
塩 ……少々
こしょう ……少々
パセリみじん切り ……適宜
フランスパン ……1/2本



作り方

- ① 生しいたけは石づきを取りスライスする。しめじ、えのきは小房に分ける。マッシュルームは水を切っておく。
- ② オリーブオイルで①のきのこ類を炒め、塩・こしょうをする。
- ③ ②にコンビーフを加え、さらに炒める。
- ④ 冷ましてからマヨネーズ、パセリを加える。
- ⑤ パンは1cm くらいの厚さに切り、オリーブオイルをかけトーストする。その上にディップを塗って、できあがり。

レシピ出典：日本缶詰協会ホームページより

オススメ商品

取り替えキッチン<パツとりくん>

古い流し台から、パツとシステムキッチンに！

古い流し台が…



システムキッチンに★



古い「流し台」から「システムキッチン」へ。まるで模様替え感覚の手軽さで、今お使いの流し台をそのまま交換できる豊富なサイズをラインナップ。下台だけの入れ替えができるから、短い工期で費用もお得にキッチンリフォームができますよ。

水栓金具やレンジフードをそのまま使っても
ピッタリおさまる!

シンクとコンロの位置を流し台と合わせてあるので、水栓やレンジフードをそのまま活かせば工事が不要。間口も、流し台の規格サイズに合わせて豊富にラインアップ。簡単な工事だけで、ピッタリきれいに収まります。



商品のお問合せは…

矢野建設(株)

オープンハウス 安八郡神戸町131-12
事務所・工場 安八郡神戸町北一色599
Tel : 0584-27-8250 Fax : 0584-27-8832
E-mail yanoken@yanoken.biz