



手軽さとおいしさで常備品の定番に決まり

セロリズッペン

ズッペン

セロリの三大生産地福岡県みやま市のセロリに、玉ねぎ、にんじん、紫玉ねぎ、しめじ、エリンギ、えのきなど7種類の野菜を乾燥させてぎゅっと袋詰め。生野菜の10倍以上の量を手軽に摂取できる乾燥野菜は、野菜不足が心配という人の強い味方。スープ、トマトソース、炊き込みごはんの具などに使える。非常時用としてもストックしていると安心だ。

● (15g) ¥450 (税込) / ズッペン ☎0944-63-2020



BUY NOW

香ばしさとシャッキリした歯応えを楽しんで!

炭火焼きマッシュルームオイル漬

プーマ・コンセルヴ

採れ立ての旬野菜を炭火で焼き、上質のオリーブオイルとワインビネガーで漬けたオイル漬は、イタリアで野菜がいちばんおいしいといわれるプーリア州のスローフード。「炭火焼きマッシュルームオイル漬」は、ごろごろと大きなマッシュルームをこんがり香ばしく焼いたさっぱり味の一品。パスタや炒め物、サラダの具にぴったり。

● (280g) ¥1,700 / ビートウリー・マーケット ☎0120-714-016

日本酒もワインも進む和洋の旨みがひと瓶に

生節オリーブオイル漬け

久政

海鮮問屋として明治30年に創業、かつおぶしの可能性を知り尽くした三重県志摩市の「久政」が手がけた瓶詰。鮮度抜群のかつおをダイス状にカットし、スパイスと共にオリーブオイルに漬けた。和洋の旨みポイントをしっかりと押さえた味わいは、そのまま食べても万能のおつまみになるうえ、炒めものやオープンサンドの具材として使えば、技ありなひと皿が手軽にできる。

● (130g) ¥1,000 / 久政 ☎0599-72-4141



BUY NOW



生節
オリーブオイル漬け
を使って

生節の力強い歯応えと
スモーキーな香りに食欲も刺激

生節の冷製パスタ

○材料【2人分】
生節オリーブオイル漬け……………1瓶
パスタ(フェデーリニ)……………160g
大葉……………3枚
しょうが(すりおろす)……………小さじ1/2
しょうゆ

○作り方

- 1 鍋に湯を沸かし、塩(材料外)を入れて、パスタを袋の表示より1分長めにゆでる。ゆで上がった後、氷水にとって冷やす。ざるにあげ、しっかりと水分を切る。大葉は千切りにする。
- 2 ボウルに1のパスタ、生節オリーブオイル漬けを入れて和える。好みでしょうゆで味を調える。
- 3 器に盛り、1の大葉、しょうがを添える。



セロリズッペン
を使って

戻し汁も加えて
野菜の旨みを逃さずキャッチ!

干し野菜と挽き肉のペペロンチーノ

○材料【2人分】
スパゲッティ……………160g
セロリズッペン……………1袋
鶏挽き肉……………100g
にんにく(みじん切り)……………1片
赤唐辛子(輪切り)……………小さじ1
オリーブオイル、塩

○作り方

- 1 セロリズッペンは水で戻す。たっぷりの湯に塩適量を入れ、スパゲッティをゆでる。
- 2 フライパンにオリーブオイル大さじ2、にんにく、赤唐辛子を入れ、香りが立つまで弱火で炒め、鶏挽き肉を入れて色が変わるまで炒めたら、1のセロリズッペンの水気を軽く切って加える。
- 3 1のスパゲッティを加え、塩少々をふり、さっと全体をからめて器に盛る。

