

町子通信NO.21

毎月1日発行



北海道ラーメンフェア

1月15日(水)～31日(金)



大志食品企画
羽幌甘えび出汁ラーメン
味噌 130g
煮込みタイプの乾燥ラーメン。えび旨味油が付いてえび出汁風味が味わい深いプレミアム即席麺。



藤原製麺
旭川らうめん青葉
しょうゆ味 114g
創業昭和二十二年。豚骨、鶏ガラの他に鰹節、煮干し、昆布などを加えた深みのあるスープ。



ビー・アンド・ビー
スープカレーラーメン 141g
北海道産小麦を100%の上質小麦を使用した麺と、スープカレーとを同時に味わえます。カレー専門店「カレーワールド」の人気メニューです。



まさご
日高昆布ラーメン
(味噌味・しょうゆ味) 各1食
北海道産小麦で作る麺に昆布をたっぷり練り込んだラーメン。麺は自然乾燥されているため、茹で上げればツルツル・もちもちの生麺食感。



小六
乾燥ほたて醤油ラーメン
119g
麺とスープに海鮮のパウダーを練り込んだ風味豊かな乾燥ラーメン



藤原製麺
札幌ラーメンブタキング
味噌 128g
札幌の二郎系ラーメンをにぎわせた「ブタキング」。ニンニクの効いたこってりした味噌スープが極太麺と絡む食べ応えのある味噌ラーメン。



みなみかわ製麺
毛がに味北海道ラーメン
(みそ味・正油味) 各1食
道産小麦粉(60%)に道産オホツクの塩、そして毛がに粉末を麺に練り込み、スープにもカニエキスを入れた、北海道の味を存分にお楽しみいただける一品。



菊水
寒干しらぬーめん蜂屋
醤油ラーメン 155g
豚骨ベースのスープに魚介の旨みをきかせ、焦がしラーズの風味で個性的な味わい



菊水
寒干しさっぽろ純連
みそ 148g
店の特長である濃厚スープの表面を覆うラードが熱をとじ込め、最後まで熱々のおいしさを味わえます。



菊水
寒干しけやき味噌ラーメン
142g
「味噌ラーメン専門店」として、札幌で行列の絶えない有名店。濃厚な味噌ラーメンです。



菊水
寒干しらぬーめん山頭火
旭川とんこつ塩 128g
旨味を引き出したとんこつスープに、干魚の力強さを加えた、まろやかで深いコク。これこそ山頭火の基本。



菊水
寒干し函館麺や一文字
塩ラーメン 133g
多くの観光客から人気のある「一文字」。昆布エキスと魚介エキスを加えコクのある味わいに仕上げた逸品



菊水
寒干しらぬーめんてつや
豚骨正油 131g
店主監修のもと、まろやかでコクのある豚骨スープに醤油をバランスよく配合した逸品です。



町子さんのおもちレシピ

おもちdeオニオングラタンスープ 1人分

【材料】

・キタノセクション
手のし餅 2切
・キタノセクション
ヨーロピアンナチュラルチーズ
お好み
・市販のオニオンスープ
適量

【作り方】

①スープカップに切りもちを入れ、
スープをひたひたに注いでチーズを
たっぷりのせる
②トースターでおもちが柔らかく、
チーズが溶けるまで20分くらい焼く。
③熱いうちに召し上がれ♪



レンチンでもOK!!時短で手抜き♪

しょうがもち 1人分

【材料】

・キタノセクション手のしもち 2切
・キタノセクションぶっかけおかず
生姜
お好きなだけ

【作り方】

①おもちをこんがり焼いて、海苔を巻く。
②①におかず生姜をたっぷりかけて召し上がれ♪ **お好みで砂糖醤油などかけてもgood!!**



レシピで使用した商品



キタノセクション
手のし餅 1kg



HOKUYA
ぶっかけおかず生姜
120g



キタノセクション
ヨーロピアン
ナチュラルチーズ 200g



新商品!!



谷元主任のマリアージュのコーナー

1月は正月や成人の日などめでたい宴席があり、祝い酒が
欠かせません。今回は日本酒に合う商品をご紹介します。

キタノセクション

いちごバタージャム 140g

意外かもしれませんが、いちごバタージャムに日本酒が
合うんです!

おすすめはいちごバターをのせたクラッカーに甘口の日
本酒やにごり酒の組み合わせ。いちごバターの甘酸っぱ
さに日本酒の甘みと旨味がマッチします。

