

お家飲みを盛り上げる

パッと作れる美味なおつまみ!

住まいの快適レポート

オンライン飲み会もブームの昨今。お家飲みをより楽しく盛り上げる美味なおつまみレシピを伝授します!

ジャガイモとしらすのガレット

材料

ジャガイモ…1個 しらす…適量
青のり…適量 醤油…大さじ1
片栗粉…大さじ1 オリーブオイル…適量



- ①ジャガイモは皮をむき千切りにする。
- ②ボウルに①とオリーブオイル以外の材料を加えて混ぜる。
- ③フライパンにオリーブオイルを適量入れ、②を薄く丸く流し入れ、両面をこんがり焼き色がつくまで焼く。

カアレーゼ・ピンチョス

材料

プチトマト…2個
モzzarellaチーズ…適量
アボカド…適量 オリーブオイル…適量



- ①モzzarellaチーズとアボカドは、プチトマトの大きさに合わせて丸くくりぬく。
- ②ピックに、すべての食材を刺し、グラスに入れ、オリーブオイルをかける。

コンビーフチーズの揚げ餃子

材料

餃子の皮…10枚 コンビーフ…適量
ピザ用チーズ…適量 オリーブオイル…適量



- ①餃子の皮にコンビーフとピザ用チーズを乗せ、餃子の要領で包む。
- ②フライパンにオリーブオイルを1cm程度入れ、①を並べて揚げ焼きる。

鶏ささみとパクチーの生春巻

材料

鶏ささみ…2本 パクチー…適量
もやし…適量 パプリカ…1/2個
ライスペーパー…2枚
生姜(すりおろし)…小さじ1
ナンブラー…大さじ1/2
スイートチリソース…適量



- ①もやしは熱湯でさっと茹でる。パプリカは縦に細切り、パクチーはざく切りにする。鶏ささみは茹でて、水気を取り、食べやすく割く。
- ②ボウルに①のもやしと鶏ささみを入れて、生姜とナンブラーを加えて軽くあえる。
- ③バットにぬるま湯をはり、ライスペーパーを10秒ほど浸し、取り出す。具材を乗せて巻く。
- ④③をカットして、スイートチリソースをつけていただく。

アンチョビキャベツ

材料

キャベツ…1/8玉
アンチョビフィレ…2枚
ニンニク…1片
オリーブオイル…大さじ2
黒胡椒…適量



- ①フライパンにオリーブオイルを熱し、みじん切りにしたニンニク、粗く刻んだアンチョビフィレを入れ、弱火で炒める。
- ②①にキャベツを入れ、カット面を焦げ目がつくまで焼く。
- ③②に蓋をして弱火で5分ほど蒸し焼きにし、仕上げに黒胡椒をふる。

オススメ商品

タッチレス水栓 ナビッシュ

触らないからキレイ! こまめに止められるからエコ



手やモノを感知して吐水と止水を行う自動センサーなら、手をかざすだけの楽々操作。手でも直接触れずに済むので、感染予防にもなり、調理中の汚れた手で水栓まわりを汚すことがなく、お料理の効率もアップします。容易に止水操作ができることから、水道料金・ガス料金の節約にもつながります。



乾電池式仕様が新登場

電源が必要ないので、電気工事が不要。お手軽にリフォームできます。毎日のお料理がぐっと快適に、便利な暮らしを実現できます。



電池交換表示
交換時期が近づくとき、表示が現れ安心です。

お問い合わせ・お見積りは弊社まで  0120-00-7850