Coupon
3,000円(税込)以上ご購入の方に
テイクアウト商品プレゼント

穀物屋だより
kokumotsuya dayori

おいしい週末

vol.59
2022
3»4

春の彩りワンプレート おいしく召し上がれ

・アスパラとアマランサスのスパサラ
・ハーブポテト
・彩り野菜のゼリー寄せ
・鮭とひよこ豆のキッシュ
・サラダ

3▸4月限定

キッシュプレートは、穀物屋カフェで11:30〜17:30までスープ・ミニデザートとのセットで1,298円(税込)。テイクアウト1,274円(税込)です。

彩り野菜のゼリー寄せ

[材料:パウンド型(大)一台分] 調理時間 約30分+固め時間約2時間

・鶏ささみ(筋を取る) …… 2本
・ゲランドの塩 …… 4g
・白コショウ …… 0.8g
・白ワイン …… 大さじ1
・ブロッコリー(小房に切る) …… 80g
・スナップえんどう(ヘタと筋を取る) …… 4本
・ベビーコーン …… 5本
・ミニトマト(1/8に切る) …… 5個
・キヌア …… 50g
・水(野菜塩茹で用) …… 1000mℓ
・食塩(野菜塩茹で用) …… 20g

◎
- 水 …… 300mℓ
- 白ワインビネガー …… 大さじ4

・ミネラルウォーター …… 400mℓ
・粉ゼラチン …… 15g(スティック3本)

●
- コンソメ(粉末) …… 10g
- ゲランドの塩 …… 1.5g
- 白コショウ …… 二振り

[作り方]

❶ガラスボウルに鶏ささみを入れ、ゲランドの塩・白コショウ・白ワインを入れ軽く揉んだら、ラップをして1000W 3分加熱。レンジから出したら少し冷ましておく。
❷小鍋に塩茹で用の水と食塩を入れ、沸騰したらブロッコリー・スナップえんどう・ベビーコーンを入れ、強火で2分茹でる。
❸すぐに冷水で冷まし水を切り、◎を合わせた酢水に入れて5分置き、ザルに上げる。
❹ガラスボウルにミネラルウォーターと粉ゼラチンを混ぜ合わせ、ラップをして1000W 3分加熱し、●を加えてよく混ぜる。
❺パウンド型にブロッコリー・スナップえんどう・ベビーコーン・ミニトマトを彩りよく広げ、❹を約320g注ぎ、冷蔵庫で1時間程冷やし固める。
❻キヌアをたっぷりの湯で約10分茹で、ザルに上げて水気を切る。
❼キヌアを❺の表面に均等に広げ、残りの❹を注ぎ入れ再度冷蔵庫で冷やす。

ゲランドの塩
300g入
1,060円(税込)

ペルー産キヌア
150g入
540円(税込)

穀物屋のおいしい情報をブログやインスタグラムでも発信しています。
あなた様のコメントや❤をお待ちしています。

穀物屋ブログ
ブログはこちらから
穀物屋 ブログ

Instagram
インスタはこちらから
kokumotsuya

穀物屋のインターネット通販「楽天市場」も、ご利用ください。
楽天市場はこちらから
穀物屋 楽天

KOKUMOTSUYA MORIMITSU
穀物屋 森光商店
〒830-0022 福岡県久留米市城南町5-30
TEL 0942-36-5928
FAX 0942-36-5938 営/10:00〜18:00 定休/月
※入店時に、手指消毒と検温のご協力をお願い致します。

有効期限 2022.4.30

穀物屋Recipe

自宅で簡単イタリアン

茶レンズ豆とホタテの白ワイン蒸し

[材料:4人分] 調理時間 約25分

- 茶レンズ豆(下茹でする) …… 乾燥75g
- ホタテ(生食用) …… 100g
- セロリ(茎) …… 60g
- ニンニク(みじん切り) …… 1片
- 玉ネギ …… 1/2個
- オリーブオイル …… 大さじ3
- 白ワイン …… 3/4カップ
- アンチョビ …… 1枚
- ゲランドの塩 …… 1g
- 白コショウ …… 少々
- パセリ …… 少々

[作り方] ※レンズ豆は8分程下茹でしておく。

❶ニンニクは細かくみじん切り、玉ネギとセロリは粗みじん切りにしておく。アンチョビはペースト状になるくらい細かく刻む。
❷鍋にオリーブオイルを適量入れ強火にかけ、魚介を入れて焼き色を付ける。焼き色が付いたら取り出し、小さく切る。
❸❷の鍋にオリーブオイルを入れ弱火にかけ、ニンニクを加えて香りが出てきたらアンチョビを加える。
❹玉ネギとセロリを❸に入れ玉ネギが透き通るまで炒める。そこにレンズ豆を加えて軽く混ぜ合わせる。
❺魚介と白ワインを入れ、蓋をして中火で5分。
❻レンズ豆の煮え具合を確認し、火が通ったら木べらでかき混ぜ、軽く水分を飛ばす。
❼ゲランドの塩、白コショウで味を調え、パセリのみじん切りを添えて出来上がり。

＊穀物屋ではホタテを使用していますが、イカ・タコなど他の魚介でも美味しく召し上がれます。
＊茶レンズ豆は、白ワインで蒸すので、少し硬めに下茹でしておくのがおすすめです。

カナダ産茶レンズ豆
150g入
490円(税込)

Cafe

新メニュー

穀物屋のケーキセット

バナナケーキ・紅茶ケーキの2種類がお召し上がりいただけます。
ドリンクは、フランスの紅茶「マルコポーロ」です。
コーヒーやハーブティーにも変更できます。

提供時間
13:00〜17:30

- 紅茶2杯付(マルコポーロ) 1,200円(税込)
- 紅茶1杯付(マルコポーロ) 1,100円(税込)
- その他ドリンク1杯付 1,000円(税込)

Shop

新商品紹介
明太子ラスク

1袋12枚入 400円(税込)

穀物屋新シリーズに、明太子ラスクが登場！明太子とバターは相性抜群です！おやつの時間やお酒のおつまみにいかがですか？

店長 伊佐のおすすめ

春の限定販売

3〜4月に、店頭でお求めいただけます

桜もち

ひとつ
テ 162円(税込)
イ 165円(税込)

桜の塩漬けと粒あんの甘さがマッチしています。粒感のあるもちっとした生地もお楽しみください。

Staff

お世話になったお客様へ

藤木

昨年12月の結婚を機に、今年度末で穀物屋を退職することになりました。約5年半、様々な穀物に触れより一層穀物に魅了されました。主に調理を担当させていただいたのですが、お店のレシピを通じて少しでも皆様に穀物の良さが伝わっていたら幸いです。今後とも穀物屋をどうぞよろしくお願いいたします。

穀物屋は、**材料を選ぶ楽しさ、カフェで味わうおいしさ、テイクアウトとギフトの満足感**をお届けすることを心がけています。

※表示価格は、テ お持ち帰りのテイクアウト価格、イ 店頭でお召し上がりのイートイン価格です。