タネのタキイ
朝掘り根菜!
とびきり新鮮!!

タネのタキイ
このイボが
おいしさの証明!
シャキシャキ感を
楽しんで!
シャキットきゅうり

円
(税込)

円
(税込)

タネのタキイ
BBQに!
海に!
皆よろこぶ
スイカの
出番!
キャンプに!
「紅まくら」
あふれる
甘さ詰まって
ますよ!

味自慢の
売り切れ御免!
「ランチャー82」を
お早めに!!
新鮮!
今朝もぎたて!
円
(税込)
タネのタキイ

こどもピーマンがうまい料理レシピ

こどもピーマンの和風マリネ

材料（2人分）

こどもピーマン…6 個
ポン酢醤油…大さじ 1・1/2
おろしニンニク…少々
赤唐辛子…2 本
オリーブ油…大さじ 2
かつおぶし…適量

作り方

1. ピーマンは縦半分に切り、タネを除く。
2. バットにポン酢醤油、おろしニンニク、タネを除いた赤唐辛子、オリーブ油を混ぜ合わせる。
3. 焼き網を熱し、1のピーマンをのせて焦げ目がつくまで両面を焼き、熱いうちに2のマリネ液に漬ける（すぐに食べてもおいしいが、30 分～1 時間ほど漬けておくと、更においしくなる）。
4. 器に盛り、かつおぶしをふっていただく。

タネのタキイ

クックゴールドがうまい料理レシピ

クックゴールドのホワイトシチュー

材料（3人分）

クックゴールド…5 個
ズッキーニ…1/2 本
セルリー…80g
タマネギ…1 個
ジャガイモ…1～2 個（250g）
鶏もも肉…250g
オリーブ油…大さじ 1/2
水…1.5 カップ
塩…小さじ 1
こしょう…少々
牛乳…1 カップ
生クリーム…50cc
塩…少々

作り方

1. トマトは縦半分に割り、ズッキーニは乱切りにする。
2. セルリーは筋をとり、スライスする。タマネギはくし切り、ジャガイモは乱切りにする。
3. 鶏もも肉はひと口大に切る。
4. 熱したフライパンにオリーブ油をひいて鶏もも肉を入れ、表面に焼き色がついたら2の野菜を加えて炒める。
5. 水を注ぎ入れて塩こしょうし、じっくり煮込む。途中でズッキーニを加え、ジャガイモに火が通るまで加熱する。
6. 牛乳を投入し、ひと煮立ちしたらトマトを加える。さっと煮て生クリームを注ぎ、仕上げに塩で味を調える。

タネのタキイ