

朝掘り根菜！

タ本のタキイ

とびきり新鮮！！



四

(税込)

タ本のタキイ

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

四

(税込)



タ本のタキイ

皆よろこぶ
スイカの
出番！

BBQ
に！

キャンピング！

「紅まくら」

あふれる
甘さ詰まっ
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)

タ本のタキイ



タ本のタキイ



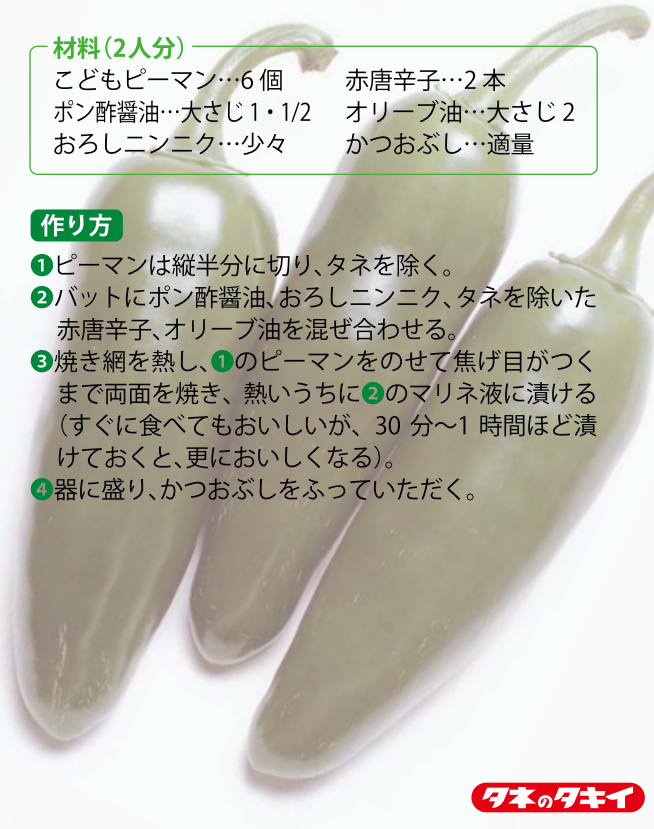
こどもピーマンがうまい料理レシピ こどもピーマンの和風マリネ

材料(2人分)

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



タ本のタキイ



タ本のタキイ



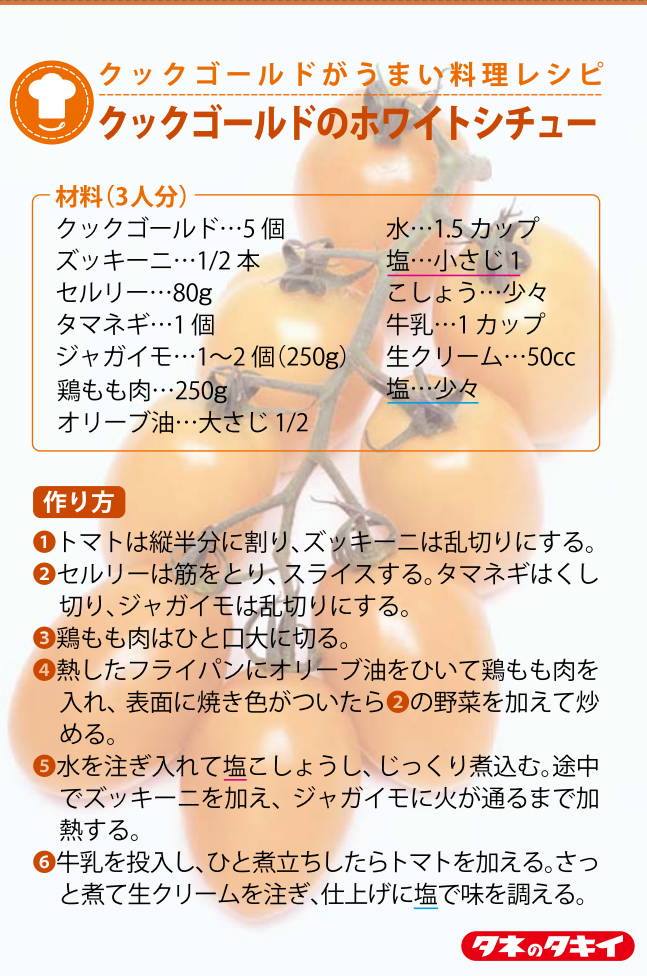
クックゴールドがうまい料理レシピ クックゴールドのホワイトシチュー

材料(3人分)

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

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。さつと煮て生クリームを注ぎ、仕上げに塩で味を調える。



タ本のタキイ