

# 庭やプランターで野菜を育てる

自分で食べ物を育ててみると、食との関係を見直すことができます。庭でできる野菜はきわめて新鮮で、栄養的に最もすぐれています。

## 枕崎100 かつお削りぶし

味噌汁・吸物・めん類・おでん・鍋物のだしとして。

サッと揚げ、おやつやおつまみに、

佃煮や煮しめ料理にもご利用できます。

だしは、お料理の名わざ役です。

つまり、だしが美味しいと料理は

ワンランクもツーランクもUPすると言ふことになります。

この鰹節は、その期待を裏切らない料理人の

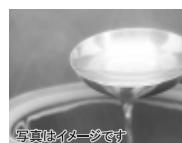
強い味方になってくれます。

鹿児島県枕崎で水揚げされた  
鰹100%を使用した  
新鮮産地直送品です。

### 鰹節だしの簡単美味しい取り方

おみそ汁  
約4杯分

- 鍋に水1,000mlを入れ、火にかける。沸騰したら火を止める。
- 削り節30gを入れて1~2分おく。
- ざるに布またはキッチンペーパーを敷いて、削り節をこし、1分間おく。
- できあがり



枕崎  
枕崎100 かつお削りぶし  
(100g)  
本体  
価格

330円  
+税

### もうひと手間でもっと美味しく

鰹節は昆布との相性バツッち！昆布を30分以上お水につけておいてから火にかけ、沸騰直前まで弱火にかけます。昆布を取り出してから沸騰させます。鰹節を入れ再沸騰すれば、火を弱めアクをとり、火を止めて1~2分おき、削り節を取り出し完成！



写真はイメージです

### 鰹節の効能

- お肌のハリや潤いに効果的
- お肌の保湿に効果あり
- シミ、そばかすの改善
- 鰹節と緑茶のセットでストレス解消

削り節はうま味成分のイノシン酸を多量に含有し、和風の調味料として好んで用いられる。ビタミンB群など栄養分を豊富に含む。

実は“栄養の塊”必須アミノ酸をすべて含む良質なたんぱく質です。

必須アミノ酸  
とは？

タンパク質を形成している20種類のアミノ酸のうち、体内で合成する事ができない9種類のアミノ酸のことを指し、食べ物から摂取する必要があるアミノ酸のことで、どれか一つが欠けても、筋肉や血液、骨などの合成ができなくなります。

マイケル・ポーラン著  
“フード・ルール”より抜粋

第16回

## 産直売場だよ♪

Low Carb House は  
身体に優しい糖質オフスイーツの専門店です！



体質改善、ダイエット、  
アンチエイジング、  
血糖値などが  
気になる方にも  
安心してお召し上がり  
いただけるよう、  
砂糖&人工甘味料&  
小麦粉&  
トランス脂肪酸不使用で  
お作りしています。

「糖質」と聞くと、砂糖やチョコレートのような甘いものを思い浮かべるかもしれません、白米や小麦粉製品にも多くの糖質が含まれています。

例えば、白米1膳(150g)には、およそ55gもの糖質が含まれ、板チョコ2枚分相当になります。

一方で、Low Carb Houseのマフィンは1個3g程度の糖質で栄養価が高く腹持ちも良いです!!



また、9月より販売スタートした「プロテインスコーン」は、  
肌荒れや手荒れ、髪のパサつきなど、  
タンパク質不足の女性や  
トレーニング中の方に  
おすすめの高たんぱくおやつです!!

ぜひお試し  
ください!!

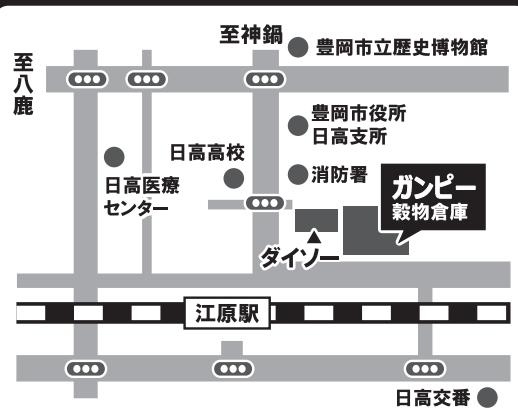
Gumpy インフォメーション

12/8  
火 お買得デー

お買上げ金額より

5%  
引き

【割引対象外商品】タバコ・お酒・商品券  
・花きやべつ生産者様商品・豊岡市指定ゴミ袋



大好評

今日だけ!  
朝焼きパンが食べられます!

Pain de "A" (パン・ド・ア)  
岡田 梓 様

12月4日 金 9:00~17:00 (予定)  
※無くなり次第終了いたします

今年は予約注文がお買得!

お肉  
●但馬牛 ●交雑牛  
●但馬どり ●南部どり  
●やまと豚 ●平田牧場 三元豚

税抜3,000円以上の

ご予約で  
ご予約割引期間  
12/5▶1/5 20%  
引き

※広告に記載の価格は全て税抜価格です



材料(2人分)

キャベツ 2枚

鶏むね肉 1枚

いんげん 少々(好みで)

酒 大さじ1

片栗粉 大さじ1/4

サラダ油 大さじ1/2

水 カップ1/2

顆粒スープの素 小さじ1/2

酒 大さじ1/2

牛乳 カップ1/3

塩 小さじ1/6

胡椒 少々

片栗粉 小さじ1

水 小さじ1

キャベツと鶏肉のクリーム煮

①鶏肉はひと口大のそぎ切りにし、酒大さじ1、片栗粉大さじ1/4をふる。キャベツはざく切りにする。②冷凍いんげんを熱湯にくぐらせて、水気をきる。③フライパンにサラダ油を熱し、鶏肉を焼き、キャベツを加えて炒める。④水カップ1/2、顆粒スープの素小さじ1/2を加えて煮立てる。酒大さじ1/2を加えて3~4分煮る。牛乳カップ1/3、塩小さじ1/6、胡椒少々加えて、片栗粉、水各小さじ1でとろみをつける。器に盛り、彩りにインゲンを散らす。  
(100g当) 本体  
価格

4日、10木  
お買得品  
1週間

写真はイメージです

さばの煮付け

<100g当>

本体  
価格

198円  
+税

写真はイメージです

168円  
+税