



(道の駅みなとオアシス八幡浜みなと内)

産直・交流施設 アゴラマルシェ

〒796-0087 愛媛県八幡浜市沖新田1584
TEL:0894-35-6565 web:www.agora-m.co.jp

簡単・感動のおいしさを
缶にぎゅっと詰め込んだ ご当地ごちそう缶詰
手軽にご当地の「缶熟」した味が楽しめます。

浜千鶴

hamachidori

ころころ
浜千鶴と
みかんの
トマト煮
mikan&tomato



株式会社ステップコミュニケーション

〒796-0000 愛媛県八幡浜市中深1220-7
TEL:0894-24-3121 web:stepcom.jp/index.html

Produced by Step Communication

鮮度抜群の愛媛・南予産ブランド鶏「浜千鶏」と減農薬栽培からつくるもぎたて柑橘を缶にぎゅっと詰めこみました。手軽にご当地の「缶熟」した味が楽しめます。



柔らかくジューシーな手羽元の旨みと食感の違うレンコンの組み合わせ、トマトソースの酸味が引き出すごちそう缶。

そのままお召し上がり頂けますが、季節の野菜ホットサラダなどひと手間掛ければオシャレ度もアップのごちそうに。

*旨みが凝縮された手羽元を味わって頂きたいと、骨つきを使っています。



ころころ浜千鶏とみかんのトマト煮

原 材 料：鶏肉、トマト・ジュースづけ、トマトケチャップ、れんこん、玉ねぎ、食塩、菜種油、みかんの皮、砂糖、ブイヨン、ブラックペッパー

内 容 量：155g

賞味期限：1年

保存方法：直射日光を避け常温保存

※「浜千鶏」は、ストレスの無い快適な畜舎環境の中で健康的に飼育されています。肝臓のきれいなコレステロールの少ない鶏肉です。

Arrange アレンジするなら…

ころころ浜千鶏と季節野菜のホットサラダ（2皿分）



材料

| | |
|------------------|-------|
| ころころ浜千鶏とみかんのトマト煮 | 1缶 |
| トマト | 80g |
| こかぶ | 1個 |
| 塩 | 0.5g |
| 胡椒 | 0.05g |
| パルメザンチーズ | 5g |
| オリーブオイル | 10g |
| クレソン | 2本 |



作り方

- ① トマト、こかぶは一口大に切る。
- ② ボウルに、①、缶詰め、パルメザンチーズを入れ、混ぜ合わせて、塩、胡椒で味を整える。
- ③ 耐熱皿に入れ、オリーブオイルをかけてレンジで温め、クレソンを飾る。

レシピ公開中

アゴラマルシェごちそうレシピ

検 索