

その味 グルメ派



※耳エリ情報
土曜夜送る
していきま。

しじみのお宝が来た
土曜夜ラーメン。しじみエキスの変り用は?
とどろ!! 2日酔いの日には最高です!

※小関麵屋 11-ダイヤル
問い合わせは 0120-88-3991



通

スーパー
の裏コートで
うま。

にんにくみそ又はねぎみそでゆでたかけをいただきます。
南部地方ならではのかけは、ぜひ一度お試しください。

KNK スタミナ源たれ

上北農産加工

テレビでも大絶賛!!
今や超人気のたれ!!

塩の味 →
実は塩の味ってあなだけないよ。
ちよこで編集スタッフ2名3名
おスシの「カンナツマツ」の
レシピを入手!! 紹介しよう。

材料

- ・スタミナ源たれ塩味
- ・玉ねぎ、ゴタ肉
- ・その他お好みの具材など。

作り方

- ①野菜、お肉をいためる。
スタミナ源たれ塩味少々で
味をととのえる
- ②いためたら、水を加えて煮たせる。
あとは、こしとスタミナ源たれ塩味で
味をととのえる...
- ③完成!!!! 超カンナツ!!!!



定番のたれ。
甘辛のアクセント。

焼き肉のたれだけなんて
もったいない旨々!!
ということで、事業部長大山さん
のおススメ「スタミナ牛なべ」の
レシピをご紹介します。

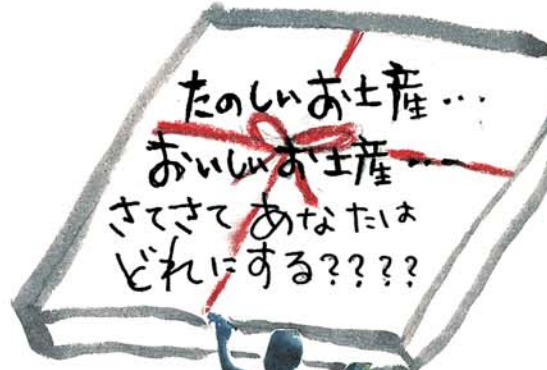
材料 3~4人前

- ・スタミナ源たれ(たれ)に水4~5)
- ・牛バラ肉400g、こんにゃく10ヶ
- ・リンゴ1/2ヶ、ごぼう
- ・しじみ1袋、ねぎたがひ
- ・にんにく1/2本、酒大さじ1杯

作り方

- ①なべにたれ100cc 水400ccを入れ
煮たせる。(水とたれは4:1)
- ②牛バラ肉とごぼうを入れ、煮たてたら
酒を入れる。アク取りは忘れずに
しましょう。
- ③食べやすい大きさに切りお肉を
かえて煮込む。
- ④火が通ったら出来あがり!

向合せは...
☎0176-23-3138 (代表)
✉sutamingentare@circus.ocn.ne.jp



その味 甘覚派



白場菓子舗の 黄金まんじゅう。

ほどよい大きさの
ほどよい甘さの
皮は甘くわかくておいしい。
大スキなおまんじゅうです。
白場菓子舗でしか買えない
というのが、またステキ!

お好きな数を箱に入れてください。

十和田のどら焼き

いつからか... そのどら焼きは
には、あたたかような気がします。
しっかりとココのあるあんこが
絶妙なお味を出してくれて
いるのです。ドラエモンもよろこぶような
ビッグサイズもあります。馬場商店おみやげ部



十和田市 長いもん

いろいろ考えたあげくに
やっできたお菓子。
十和田市の土産を...と
一生懸命考えた努力の
たまものです。



十和田の土産、お土産の類

その四 特産品



凍原源流水
今やあつた前にはない
ミネラルウォーター。
十和田にもあります!!

中央商店街
毎年恒例で
長いもん
泥つきが
選り手権やってます。



その参 民芸品

南部
裂き織り
カバンから
コースターなどの
小物のまで。さて、何か作ろう??

健康にも良い?
キリッとした
お部屋でゴッ
おしゃべりの達人に
なれます。

