

暑さの盛り、@FROZENから涼と力を。



おうちでヨーグルトアサイーボウル プレミアム 1個入
ヨーグルト×アサイーの濃厚爽やかベース

「おうちでヨーグルトアサイーボウル プレミアム」



おうちでアサイーボウル プレミアム 1個入

① なんでヨーグルト×アサイー？

アサイー自体は、甘さも酸っぱさもほとんどなく、クセの少ない味わい。そこにヨーグルトのほどよい酸味とコクが加わることで、食べやすくバランスの良いおいしさに。アサイー初心者にも届く、新しい入口です。

② レッドドラゴンフルーツって、何？

「ピタヤ」の名でも知られる、鮮やかなピンクの果肉を持つトロピカルフルーツ。みずみずしい果肉とやさしい甘さで、目を引く彩りが特徴です。この鮮やかな色合いがヨーグルトアサイーボウルのビジュアルを演出します。

映える朝、はじまる。



「牛皿とろろ定食」で、しっかり食卓を。

暑さで身体が重い、そんな日こそ、ごはんをちゃんと食べたい。ごはんとお味噌汁、オクラを添えれば、ワンプレートで「牛皿とろろ定食」の完成。とろろの粘りと和風だしの風味が、簡単スタミナチャージのできあがり。

ワンプレートを準備する余裕もない日は、丼一杯でOK。ごはんの上に牛丼の具をのせ、その上から味付とろろをドロップ。定食の要素を丼に集めた「牛とろろ丼」なら、盛り付けもスプーンひとつで完結。



①吉野家 牛丼の具 120g
②吉野家 味付とろろ 40g×2袋

とろろの粘りは、二種類の芋から。

吉野家「味付とろろ」は、国産の皮付き長芋と大和芋のブレンドで作られています。長芋のシャキッとした食感と、大和芋の強い粘りが合わさることで、独特の食感と旨味が生まれます。



チャンピオンカレー×ゴーゴーカレー、両巨頭を家庭で。



①チャンピオンカレー中辛 170g
②ゴーゴーフーズ ゴーゴーカーレー冷凍パウチ 155g

金沢カレー、はじまりの話。

金沢カレーの原型は、1955年頃、チャンピオンカレー創業者・田中吉和氏が考案。1961年に開業した洋食店「洋食のタナカ」で、「カレーとカツの定食」を一品にまとめて提供したのがはじまりとされます。

元祖は「チャンピオンカレー」。全国区に広めた立役者は「ゴーゴーカーレー」。冷凍で家庭に届く時代に、食べ比べる楽しさが加わりました。

バテ気味な日は、これ。

北陸のソウルフード、金沢カレー。