チューブ調味料を活用しましょう

いろんなアレンジでチューブ調味料を楽しもう！

定番のチューブ調味料を使いこなす

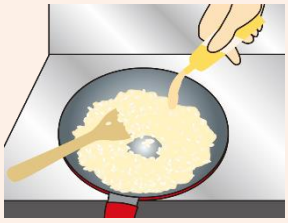
おろししょうがは、うどんや卵かけごはんにちょい足しするだけで、さわやかな良いアクセントに。おろしにんにくは、炒めものやスープなど、料理を選ばないのも魅力です。即席ラーメンやカップ麺を食べるときにしょうがやにんにくをプラスすれば、深みのある味になります。梅肉やきざみ大葉は、納豆にちょい足しするのはもちろん、具材の準備が大変な手巻き寿司もこの2つがあれば、味の幅が広がりますね！ほかに手軽にきゅうりやじゃこの和え物に使ったり、チャーハンにいれるのもおすすめ。また、ゆでた鶏ささみに梅肉とゴマ、しょうゆ、みりんを合わせてもおいしいです。チーズと大葉を餃子の皮で包み、サッと揚げれば、おやつやおつまみにピッタリ！　大葉は、冷やっこにのせたり、和風ハンバーグやつくねのアクセントにいかが？　揚げたポテトに絡めてもおいしいですよ。

しょうがやにんにくは餃子やマーボー豆腐など中華料理にも大活躍！

梅肉や大葉は、白だしやサラダ油 or ごま油と合わせて自家製ドレッシングをつくるのも良いですよ。

新種のチューブ調味料を楽しく使う

めんたいチューブもあるといろいろ使えます。おにぎりの具にしても良いですし、ごはんの上に乗せて、のりなどと合わせてお茶漬けにしても良いですね。ポテトサラダに混ぜれば、また違った味わいが楽しめます。パスタにめんたいチューブとバター、マヨネーズ、お好みでしょうゆなどの調味料を入れて和えれば、ラクチン明太子パスタの完成！数年前から人気が高まっているパクチーもチューブに。チャーハンや焼きそばに入れれば一気にエスニックな味わいに！　即席の塩ラーメンにちょい足しするのはもちろん、あさりなどの海鮮やコンソメ、鶏ガラベースのスープの風味づけにもいいですね。

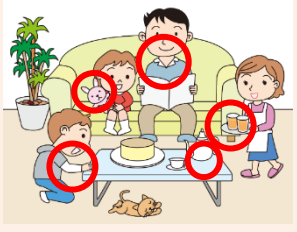


食材やチューブ調味料、他の調味料の量はお好みで加減してくださいね！

令和元年
5月号
はしまや瓦版

発行所
㈱はしまや
安来市赤江町 100-3
(0854)28-6600
営業:月～金曜
8:30～17:30

前月の問題　答え



頭の体操！間違いさがしゲーム

左右のイラストで間違いが5箇所あります。　さぁ！チャレンジ！

答えは来月号で発表！

いまや買い物スタイルの定番！

ネットショッピングの賢い活用法

住まいの快適レポート

インターネットの普及と共に、急増しているネットショッピング。メリット、デメリットを把握して、賢くお得に毎日の暮らしを快適に！

メリット

●実際の店舗にわざわざ行かなくても商品購入が可能。時間と共に交通費も節約！

●お米や水などの重たい物やトイレットペーパーなどのかさばる物を持ち帰る必要がなく、手軽で快適。

●ポイントがたまる。大手ネット通販サイトの多くが導入しているシステムで、同サイト内のショッピングに充当できる。

●好きな時間に受け取れる。通販サイトによっては、24時間営業のコンビニや、主要都市の駅などに設置された専用ロッカーで受け取り可能。

デメリット

●実物を確認できない。衣料品など試着ができないため、場合によっては無駄な買い物に。

●送料がかかる。商品自体は安かったとしても、送料を含めると割高になる可能性も。

●購入先、電子決済の信頼性に欠ける。類似品、商品未着などのトラブルに加え、個人情報漏れの危険も伴う。

●在庫状況などにより、入手日が確約されない。

ここに注意！

●ネットショッピングの急増で、物流業界は人手不足。時間指定やコンビニ受け取りなど再配達を減らす工夫を。

●ウィルス対策ソフトの導入、またパスワードは定期的に変更するなどセキュリティ対策を万全に。

はしまやにおまかせ

㈱はしまや

見積もり無料！お気軽にご相談ください。

☎0854-28-6600

営業時間：8:30～17:30　定休日：土・日・祝

FAX 0854-28-6789

はしまや　安来　検索