

# BON APPÉTIT!

ボナベティ

召し上がれ!

広島商品売り出し期間

12/14(土)~16(日)

広島県産品100%

フランスのプロヴァンス地方、地中海沿岸地域の代表的な海鮮料理。マルセイユの名物。もともとは地元漁師が売物にならない魚を煮て食べていたものがオシャレに！友人・家族が集まるパーティシーンにぴったり。ワインと一緒に召し上がりください。

**BOUILLA BAISSE**  
-ブイヤベース-



## ブイヤベース 調理時間：60分

材料(3~4人分)

- 白身魚(鯛・たかのこ) -- 200g
- えび -- 150g
- あさりなどの貝類 -- 200g
- じゃがいも -- 中2個
- 玉ねぎ -- 1個
- 地中海産ブイヤベース -- 1パック
- ※お好みでトマト(1個)を加えてもおいしい!



レシピと調理法、  
こちらから。  
実際にレシピビデオ  
も観ていただけます。

調理時間：60分  
調理方法：煮込み  
調理器具：鍋  
調理場所：キッチン  
調理レベル：簡単  
調理人数：3~4人分  
調理材料：新鮮な魚介類、野菜、調味料



(モラン産) 地中海産  
ブイヤベース  
(3~4人分・1パック)

279円(税別)

(イチコ特製)

洋風 海鮮鍋セット  
(約3人前・51パック)

990円(税別)

(イリ産) ムール貝  
新凍(100g単位)

129円(税別)

(アメリカ産) 照り  
一塩真だら切身  
(100g単位)

149円(税別)

(アルゼンチン産) 照り赤えび  
(特大)(1個)

99円(税別)

(熊本産) 照りあさり  
(100g単位)

89円(税別)