

BON APPÉTIT!

ポナベティ

召し上がれ!

広告商品売り出し期間
2/25(土)~27(月)



〈サッポロ〉
エビスビール
(350ml×6缶・1パック)

1,098円 (税抜)

1890年(明治23年)2月25日、東京・恵比寿に本社を置くサッポロビールのちょっと贅沢なビールブランド「恵比寿ビール」が発売されました。エビスビールはドイツから機械を取り寄せ、ドイツ人技師にビールの造り方を教わり、本場の味を追求して作られました。1900年(明治33年)にはパリ万博に出品し、30カ国以上の中から選ばれて、金賞を獲得するという快挙を成し遂げました。



2月25日は
エビスの日

エビスビール
お買い上げで
専用グラス
プレゼント



※景品がなくなり次第終了
※デザインは変更になる
可能性がございます。

春きゃべつ甘みたっぷり餃子

材料(餃子25個/3~4人前) 調理時間:45分~60分
豚ひき肉...100g 餃子の皮...1袋(約25枚)
春キャベツ(みじん切り)...180g 手作り餃子の素...1袋(35g)
にら(みじん切り)...1/3束(約30g)
長ねぎ(みじん切り)...1本(約100g)

作り方

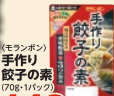
- ①ひき肉に「手作り餃子の素」を加えてよく練り、野菜を加えて軽く混ぜ合わせてから、しばらく置いてなじませます。
- ②「餃子の皮」で①を包みます。
- ③熱したフライパンに油を入れ、餃子を並べてフタをし、中火で焼きます。
- ④軽く焼き目がついたら(30秒~1分)、餃子が1/3ひたる程度にお湯(または水)を注ぎ、フタをして強火で蒸し焼きにします。
- ⑤水分がなくなったらフタをとり、餃子の上からごま油(またはサラダ油)を少量ふりかけ、パリッと焼き目がついたらできあがり。



〈千葉県産〉
春きゃべつ
(Lサイズ・1個)

199円 (税抜)

手作り餃子で乾杯!



〈モランボン〉
手作り
餃子の素
(70g・1パック)

149円 (税抜)



餃子の皮
〈モランボン〉
餃子の皮
(25枚入・1パック)

99円 (税抜)

〈高知県産・宮崎県産〉
にら
(1袋) **129円** (税抜)

〈千葉県産〉長ねぎ
(3本・1束) **199円** (税抜)

〈国内産〉豚挽肉
冷凍も含む
(100g当り) **99円** (税抜)

香味野菜を生薬に配合した独自の製法で、
「腸がらだし」効果に期待できる「シヤンレン」
オイスターソースとあわせ「コウ」のある
味わいの手作り餃子の素です。