

エブリーのめざすサービスは、安心できる安全な食糧を、信頼できる価格で、気持ちよく、楽しくお買物していただくことです。

エブリーの美味しい提案!

クリスマスのごちそう

Christmas Dinner

もうすぐクリスマス。今年はお家族みんなで楽しく、美味しいクリスマスをお過ごしませんか。エブリーでは、九品寺店2階のレストラン「シャルドネ」の松本英敏シェフとエブリーのプロダクト「えぶるぐ」でお馴染みの「女将」こと、フードアナリストで小料理まんじえの田口美和さんの二人に、エブリーのこだわり食材を使ったクリスマスにぴったりの料理を紹介してもらいました。テーブルいっぱいにごちそうを並べたら、さあ、楽しいクリスマスパーティーの始まりです!

ローストビーフ バルサミコソース

＜材料(4人分)＞
佐賀産黒毛和牛もも肉ブロック400g ※ソース
塩……………小さじ1 煮汁
こしょう……………少々 バルサミコ酢……………90cc
オリーブオイル……………大さじ2 赤ワイン……………90cc
にんにく……………1片 水……………90cc
たまねぎ……………1/4個
にんじん……………1/4個
ローリエ……………1~2枚

＜作り方＞
①牛肉に塩、こしょうをすり込み、室温に約20分置いておく。
②フライパンにオリーブオイルをひき、にんにくのスライスを入れて火をつける。にんにくの香りが出たら①の牛肉を入れ、両面に焼き目をつける。
③同じようにフライパンにオリーブオイルをひき、たまねぎ、にんじん、にんにくを軽く炒める。
④アルミホイルをひき、③の野菜をのせる。その上に②の牛肉をのせ、ローリエを1~2枚入れて包む。
⑤オーブンで約25分間ローストする。
⑥牛肉を取り出し、残りの野菜と煮汁を鍋に移し、赤ワインと水を加え、煮立たせる。
⑦約5分間煮立たせたら裏ごしし、そこにバルサミコ酢を入れ、二分の一程度になるまで煮詰める。
⑧ローストビーフを薄く切り、バルサミコソースをかけたら出来上がり。

●佐賀産 黒毛和牛もも肉ブロック
エブリーが厳選した指定牧場の佐賀産黒毛和牛は、恵まれた気候と環境の中で、自然により近い肥育法で育てられています。肉質はきめ細やかで柔らかく、とろけるような旨みも特徴です。

●アルチエネロ 有機バルサミコ・ピネガー
ヨーロッパ屈指のオーガニックブランド「アルチエネロ」の有機バルサミコは、酸化防止剤を一切使用していないのが特徴。ドレッシング、肉や魚料理、デザートソースとしてもおすすめ。

エブリーのこだわり食材

オーロラサーモンのカルパッチョ

＜材料(4人分)＞
オーロラサーモンブロック200g ※ドレッシング
リンゴ酢……………60cc
オリーブオイル……………90cc
塩……………少々
ブラックペッパー……………少々
タマネギ(みじん切り、水でさらす) 1/2個
トマト(小さな角切り)……………1/2個
小ねぎ(みじん切り)……………1/2束
ピンクペッパー……………少々
ケツァパー……………少々
ペビーリーフ……………適量
ブーケレタス……………適量

＜作り方＞
①オーロラサーモンは塩・ブラックペッパーをふり、オリーブオイルを適量(分量外)たらし、ラップに包んで30分おかせ、薄くスライスします。
②ドレッシングを作ります。リンゴ酢、オリーブオイル、塩・ブラックペッパーを混ぜます。
③皿に①をのせ、②のドレッシングをかけ、みじん切りにしたタマネギ、小ねぎとトマト、ケツァパー、ピンクペッパーを飾りつけ、ペビーリーフ、ブーケレタスをちらして出来上がり。

●北海道産 山本さんちのとうや
「とうや」はビタミンCやミネラルを豊富に含み、低カロリーのヘルシーじゃがいも。ホクホク感もちょうど良く、火の通りが早いので、色々な料理で大活躍。

●熊本産 スティックセニョール
花部分はプロッコリー、葉部分はアスパラガスのような食感です。レモンの約2倍のビタミンCのほか、カロチン、ビタミンB1、カリウム、リン、食物繊維も豊富。

●鹿児島産 早生キャベツ
早生キャベツは柔らかいのが特徴で、生で食べても美味しいですが、軽く火を通して料理すると一段と甘味が増して美味しくいただけます。

エブリーのこだわり食材

ツリー♪ポテトサラダ

＜材料(10コ分)＞
じゃがいも……………2個 クラッカー……………10枚
(北海道産山本さんちのとうや) クリームチーズ……………お好みで
プロッコリー……………1/4株 (にんじん……………飾り用(星型)
(熊本産スティックセニョール) (御船産米田さんのにんじん))
マヨネーズ……………適量
塩……………適量
こしょう……………適量

＜作り方＞
①じゃがいもは皮をむいて、5cm幅にスライスし、熱湯でゆでる。ゆで上がったたら、ボウルに入れてつぶす。
②プロッコリーも固めにゆでて、みじん切りにする(しっかり絞る)。
③にんじんは星型に形抜きし、ゆでる。
④①②のプロッコリーを入れ混ぜ、クリームチーズ、マヨネーズ、お好みで塩、こしょうし混ぜる。
⑤クラッカーの上に、④をツリーのようにクリーム状に絞り、③のにんじんを飾ったら出来上がり。

小料理 まんじえ
田口美和さんのおすすめ料理

エブリーのこだわり食材

キャベツとひき肉のミルフィーユ

＜材料(4人分)＞
キャベツ……………1玉 トマト……………飾り用
(鹿児島産早生キャベツ) バジル……………飾り用
ひき肉……………300g 炒め油……………適量
たまねぎ……………1個 ※ソース
塩・こしょう……………適量 トマトソース……………大さじ3
(A) パン粉……………適量 ケチャップ……………大さじ5
卵……………2個

＜作り方＞
①キャベツの葉を1枚ずつはずし、塩を入れた熱湯でさっとゆでる。ゆでたら冷水で冷やし(色止め)、水を切る。
②たまねぎは、みじん切りにし、フライパンに油を入れ、焦げないように炒める。
③たまねぎが冷めたら、ひき肉と(A)を入れ、しっかり混ぜる(パン粉はつきず)。
④耐熱皿に①と③を交互に並べ敷き、重ねていく。残ったキャベツも③に入れて、丸ごとキャベツが使える。
⑤④にラップをし、レンジで20分。
⑥ソースはトマトソースとケチャップを混ぜる。
⑦⑤が出来上がったたら、適当な大きさに切って、⑥のソースをかけ、飾り用のトマト、バジルをのせたら出来上がり。

ティラミス

＜材料(4人分)＞
★18cm丸型
クリームチーズ……………250g
卵黄……………2個分
砂糖……………60g
ラム酒……………50cc
生クリーム……………250cc
インスタントコーヒー……………適量
スポンジ生地(市販品)……………18cm
ココアパウダー……………適量

＜作り方＞
①スポンジ生地を1cm厚さに切り、容器の大きさに合わせて2枚分用意します。
②クリームを作ります。ボールに卵黄、砂糖、クリームチーズ、ラム酒を入れ、よく混ぜ合わせます。
③別のボールに生クリームを入れて泡立て7~8分分けてにし、②のボールに加え混ぜます。混ぜた時に、筋が残るくらい固さになるまでかき混ぜます。
④インスタントコーヒーと50mlのお湯で薄目目のコーヒーを作ります。
⑤容器の底にスポンジ生地を1枚敷き、④のコーヒーをハケでぬってたっぷり塗ります。
⑥③のクリームを半量を⑤に流し入れ、平らにならします。
⑦⑥の上にスポンジ生地をもう1枚重ね、残りのコーヒーをハケで塗ります。
⑧残りのクリームを流し入れ平らにならし、ココアパウダーを全体にたっぷりふりかけます。

●ムラカワ クリームチーズ
オーストラリア産のクリームチーズです。欧州産に比べ、少し固く、すっきりとした味わいが特徴です。ムラカワはチーズの輸入専門会社で、ナチュラルチーズの取り扱いが日本一。

●パンホーデン ココアパウダー
世界で初めてココアパウダーの製造法を発明したパンホーデン。選り抜かれた良質のカカオ豆のみを使用し、きめ細かく深い味わいのココアパウダーです。

●松橋町の那須ファーム 恵ふり
エブリーのプライベートブランド「那須ファーム」の恵ふりは、国産赤玉鶏にこだわり、太陽の恵みと徹底した品質管理のもと育てられた「安全・安心・おいしくいただけます」。

エブリーのこだわり食材

レストラン シャルドーネ
松本英敏シェフのおすすめ料理

エブリーのこだわり食材

レストラン シャルドーネ
落ち着いた店内は、くろぎの空間をコンセプトに一人でも気軽に立ち寄れる雰囲気。店の奥には着席で28人収容のバーティールームもある。

住所 熊本市九品寺3-17-17 エブリー九品寺店2階
TEL 096-211-6771
営業時間 10:00~20:00
定休日 不定休

小料理 まんじえ
城見町通りのビル5階にある隠れ家的な家庭料理の店。店内には女将が日替わりで作るこだわりの創作料理が人気です。

住所 熊本市下通1-4-2宇野ビル5
TEL 090-3321-6005
営業時間 15:00~24:00(木曜は18:00~)
定休日 日曜・祝日

各部門 担当バイヤーのワンポイントPR

指定牧場のブランド肉
食肉担当バイヤー (取締役営業部長) 吉田博則
食肉コーナーには、指定牧場の佐賀牛や和豚もち豚、平田牧場三元豚、天草大王、日向鶏など、飼育法や産地にこだわった品質第一のブランド肉が豊富に揃っています。

冬期限定の「柚子鱈」がおすすめ
水産担当バイヤー (長崎店水産部門チーフ兼水産部課長代理) 手嶋孝之
この冬のおすすめは、高知大学と鹿児島県東町漁協が共同開発した「柚子鱈」です。柚子の抗酸化作用で鮮度が長く保たれ、ほのかに柚子の香りがする今までにない新感覚の鱈です。

生産者の顔が見える安心野菜
青果担当バイヤー (九品寺店長) 松下雄司
お客様に安心して召し上がっていただくために、契約農家から仕入れた生産者の顔が見える旬の野菜や全国各地の安心・安全な野菜・果物を豊富に取り揃えています。

旬先取りのこだわり食材
食品担当バイヤー (宇土店長兼商品部統括部長代理) 古澤弘美
お客様に新しい食の発見のお手伝い出来るよう、女性誌に掲載された全国の名品、逸品や新しい料理、旬先取りのこだわり食材を、どこよりも早く仕入れることを心がけています。

健康を支える信頼の商品
和洋日配担当バイヤー (近見店長) 田村伸二
牛乳、チーズ、ヨーグルトなどの乳製品やお豆腐、納豆など、日々の暮らしの中で皆様の健康を支える信頼の商品を県内外から豊富に取り揃えています。

Patisserie Toujinmachi 唐人町のケーキ屋
今年のエブリーおすすめは、唐人町のケーキ屋さんのXmasケーキ。シンプルなものにも、素材にこだわった、とっておきのクリスマスケーキです。

～サイズの目安～
5号(15cm) 4~5名様
6号(18cm) 6~8名様
7号(21cm) 9~11名様
8号(24cm) 12~14名様
9号(27cm) 15~17名様
10号(30cm) 18~20名様

生クリームデコレーション
素材にこだわったシェフおすすめのフロートケーキです。
5号 ¥2,400 6号 ¥3,300
7号 ¥4,200 8号 ¥5,670
9号 ¥7,560 10号 ¥9,975

チョコ生クリームデコレーション
チョコ生クリームにバナナをサンド。人気のマカロンで飾り仕上げ。
5号 2,200円 6号 3,000円

ガナッシュ
マジパンベースを使用したココアスポンジで生クリームをサンドしました。
15cm×13cm 1,800円

ザッハトルテ
ベルギー産の濃厚なチョコレートが味わえる少糖質な大人のケーキです。
5号 1,900円

マロネ
おかわりスポンジに、こだわりのマロネクリームと栗をのせました。
5号 2,200円

レアチーズ
フランス産のクリームチーズを使用。なめらかな口当たり仕上げました。
5号 2,000円

予約受付中!
エブリー各店のサービスカウンターでお申し込みください。

特別な日の食卓に… 天草大王ローストチキン
エブリーオリジナル!

クリスマスには欠かせないローストチキン。エブリーでは、あの幻の鳥肉「天草大王」を贅沢にローストチキンにしました。ジューシーな味わいは特別な日の食卓の主役として際立ちます。

年始を飾る、豪華二段重ね。
志の重 ぜいたく豪華 雅の重
伊勢海老マスタード和え、鯛焼き、数の子、ローストビーフ、カスラーハム、合鴨スモーク、海老焼、子キンレバーハム、数甲子カクテル、伊達巻

武の重 彩り豊かな日本伝統の重
サーモンテリソース、小海老のテリソース、昆布巻、椎茸の詰め物、担子焼、鯛の煮物、スモークサーモン、子持ちイナ、肉巻黒豆、田作り、串松茸、平ロールパイ、さくらエスカベッシュ、タタキゴボウ、カブ甘酢、サーモンロール

エブリーの創作二段おせち
家族、親戚、友人、みんなが集まるお正月。その食卓には伝統のおせち料理。エブリーのおせちは、エブリーが食材選びから調理方法まで、こだわりの献立を作っています。是非一度食べてください。

エブリー各店で予約受付中
12/20

エブリーの創作二段おせち ¥20,000(税込) 全26品目
※熊本市内配達致します。
※内容が変更になる場合がございますが、予めご了承ください。

EVERY ハローグリーンエブリー

宇土店
宇土市善道寺町4番線95 宇土シティモール1階
☎096-26-1531
営業時間/午前10時~午後9時

長嶺店
熊本市月出8丁目1-17
☎096-381-9485

九品寺店
熊本市九品寺3丁目17-17
☎096-366-1717

近見店
熊本市近見1丁目3-5
☎096-359-7575

健康店
熊本市花立5丁目9-18
☎096-331-7505

島崎店
熊本市島崎2丁目12-1
☎096-327-2111

長嶺・九品寺・島崎 午前9:00~午後12:00まで
健康・近見 午前9:00~午後10:00まで