



エブリーのめざすサービスは、安心できる安全な食品を、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。

# エブリー大好き!

# 食

## に携わる主婦が、おすすめ食材を紹介

PART 2

フードアナリスト 栄養士 パン教室教師

前回に引き続き、食に携わる仕事をされている主婦3人に、エブリーのお気に入り食材を紹介してもらいました。“エブリー大好き”とおっしゃる3人は、今回どんな商品をピックアップしたのでしょうか？



フードアナリスト 田口美和さん

フードアナリストであり、下通1丁目まで小料理屋「まんじゅ」を営まれている田口さん。FMKの番組「パンゲア」で放送中のエブリーキッチンスタジオに出演され、エブリーの旬の食材を紹介されています。

自他共に認める“エブリーフリーク”の田口さんに紹介してもらったのは**肥後グリーンメロン**を使った「メロンムース」と**西岡養蜂園の蜂蜜**を使った「カステラ」です。肥後グリーンメロンの特徴は、とにかく甘くてジューシーなこと。この甘い果肉で作ったメロンムースは、まさに自然のおいしさ。また、多くのビタミンやミネラルを含んだ天然の蜂蜜で作ったカステラは、上品な甘さが特徴です。



### 八代産 肥後グリーンメロン

今や高級ブランドとなった肥後グリーンメロンは、溢れんばかりの甘い果汁が自慢。糖度は16度前後あり、その甘さはマスクメロン以上とも言われています。

**ザネッティ マスカルポーネチーズ** クリーミーで濃厚なイタリア産マスカルポーネです。ムースをよりクリーミーに仕上げてください。ジャムやハチミツを添えればそれだけでリッチなデザートに。



### 八代・西岡養蜂園の蜂蜜

丹精込めて育てたミツバチから取れる純粋蜂蜜は、多くの栄養素を含んだ天然のサプリメント。その成分をそのままに、一切加熱しない滑らかな自然の味です。花の種類ごとに違う豊かな風味をお楽しみください。



「メロンムース」と「蜂蜜入りカステラ」のレシピはFMKパンゲア火曜日のホームページからダウンロードできます。



栄養士 加藤七恵さん

福祉施設の厨房で栄養士として働かれている加藤さんは、無添加商品や健康に配慮した安全・安心な食材がお気に入りです。



加藤さんは、ご自宅では野菜を中心とした食事が多く、サラダに合うドレッシングや調味料など、無添加商品や健康に配慮した安心なものを選んでいらっしゃるそう。そんな加藤さんのおすすめは、「**松田のマヨネーズ**」、「**創健社の有精卵マヨネーズ**」、「**ヤスタヨーグルト**」です。

### ヤスタヨーグルト ドリンクヨーグルト

新潟県の酪農発祥の地・安田町(現・阿賀野市)で作られているヤスタヨーグルトは、地元で生産された搾りたての生乳を低温殺菌し、その風味とおいしさを活かしたヨーグルトです。



### ななくさの郷 松田のマヨネーズ

有精卵、国産蜂蜜、自然海塩、無添加の菜種油など、原料を厳選した100%自然な究極のマヨネーズです。

### 創健社 有精卵マヨネーズ

大分久住高原の豊かな環境のもと育った鶏の卵を使用。遺伝子組換えをしていない菜種油と圧搾法一番しほりのべに花油をブレンドし、あっさりまるやかな風味に仕上げました。

## 6/29(金) ハローグリーンエブリー 九品寺店2階レストラン「シャルドネ」 参加者募集! 松本シェフの料理教室



ハローグリーンエブリーは6月29日(金)、九品寺店2階のレストラン「シャルドネ」で、同店の松本シェフによる料理教室を開催します。

エブリーおすすめの食材を使い、フレンチをベースとした様々なアレンジ料理をご紹介します。旬の食材を使ったレシピは家庭でも簡単にでき、おもてなし料理としても大好評。教室では松本シェフが作る料理を見学しながら、出来上がった料理を試食していただきます。また、エブリーのスタッフがこだわりの食材について説明したり、料理に関する疑問・質問にもお答えします。お友達を誘って一度参加されてみませんか。ぜひお待ちしております。

日時 平成24年6月29日(金) 午後2時~4時まで

参加費 1,000円(当日徴収)

申し込み方法 くま経プレス編集部にて電話でお申し込みください。

場所 ハローグリーンEVERY九品寺店2階 レストラン「シャルドネ」

定員 12名(先着順)

TEL.096-359-7777 担当 宮田、甲木(かつき)

### 4月27日開催分の料理紹介



ホタルイカのソテー サラダ仕立て



マグロの香草焼き



アサリとタケノコとアスパラの春パスタ

うなぎには夏に不足しがちなビタミンAがたっぷり。スタミナ不足や生活習慣病の予防、疲れ目や冷え性の改善などに積極的に食べたいものですね。



ご予約承り中

※写真はイメージです

7/27(金) 土用 丑の日

## 大分県日田産 特大 うなぎの蒲焼き

1尾 2,250円(税込み)

◎大分県日田産うなぎ 美味しさの特徴  
大分・日田のミネラル豊富な湧水と大自然の中で育まれた、美味しい、こだわりのうなぎです。柔らかく、白焼きの段階でしっかりと焼き色をつけ、蒲焼本来の香ばしいキツネ色になっています。無添加たれ、山椒付き(冷凍・真空パック)

ご予約のお客様は エブリーカードポイント 5倍進呈

お申し込み エブリー各店のサービスカウンターまたは従業員までお申し込みください。

お渡し日:6月1日(金)~7月28日(土)まで 受付締切:7月20日(金)まで

宇土店

宇土市善道寺町綾織95 宇土ティーモール1階  
☎0964-26-1531  
営業時間/午前10時~午後9時