

# 父の日 2025.06.15

日頃の感謝を「食事」を通して伝えてみませんか。



惣菜コーナー  
ピーマン肉詰めフライ



惣菜コーナー  
鶏ささみ大葉巻きフライ



惣菜コーナー  
さっぱり塩レモン鶏唐揚げ



惣菜コーナー  
特製だれの香味油淋鶏



惣菜コーナー  
ハムとキャベツのおつまみベッパ

アサヒ  
オリオンザ  
ドラフト  
350 ml  
店頭価格  
にて  
ご奉仕



アサヒ  
スーパードライ  
350 ml  
店頭価格  
にて  
ご奉仕



サッポロビール  
黒ラベル  
350 ml  
店頭価格  
にて  
ご奉仕



## お父さんカレーライス

材料 (約5人前)  
カレールー ..... 1/2 箱  
牛肉 (小間切れ) ..... 250g  
玉ねぎ ..... 300g  
にんじん ..... 100g  
じゃがいも ..... 150g  
油 ..... 大さじ2  
水 ..... 750ml  
ごはん ..... 適量  
のり ..... 1枚

- 作り方
- 野菜は一口大の大きさに切る。
  - 鍋に油をひき、肉と野菜を加えて中火で10分炒める。
  - 鍋に水を加え、強火で沸騰させる。表面に浮かんできたアクを取り、中火で20分煮込む。
  - 一旦火を止め、ルーを鍋に入れ完全に溶けるまでかき混ぜる。
  - 再び火を点けて弱火でとろみがでるまでかき混ぜながら煮込む。
  - 丸く形成したご飯を皿のやや手前に盛り、その上のにりをハサミで切ってお父さんの顔を作る。
  - ⑥にカレーをかけて完成。



S&B  
GOLDEN CURRY  
ゴールデンカレー(中辛)  
198g  
184円  
(税込198円)

## ちょっとひと手間 そうめん アレンジレシピ

### くるんとひとくち そうめん

材料 (約1人前)  
そうめん ..... 1束  
めんつゆ 3倍濃縮 ..... 50ml  
水 ..... 150ml  
大葉 (千切り) ..... 1枚  
みょうが (輪切り) ..... 適量  
錦糸たまご ..... 適量  
たらこ ..... 1個

- 作り方
- ボウルに●を入れ混ぜ合わせる。
  - そうめんを袋通りにゆで、ひとくちサイズに分けて器に盛り付ける。
  - ②の上に▲を飾り、①につけていただく。



D-PRICE  
そうめん  
1000g  
239円  
(税込258円)



東洋冷蔵  
有色たらこ  
55g  
184円  
(税込198円)

愛知県産他  
大葉



## さっぱりレモン そうめん

材料 (約1人前)  
そうめん ..... 1束  
めんつゆ 3倍濃縮 ..... 50ml  
レモン (果汁) ..... 1/2 個  
水 ..... 150ml  
青ねぎ (小口切り) ..... 適量  
みょうが (輪切り) ..... 1個  
レモン (輪切り) ..... 1/2 個

- 作り方
- ボウルに◆を入れ混ぜ合わせる。
  - そうめんを袋通りにゆで、器に盛り付ける。
  - ②の上に★を飾り、①をかけて完成。

高知県産他  
みょうが

トルコ産他  
レモン

