

七夕のごちそう

簡単だけど、特別な気分！



今日の主役はそうめん！

彦星と織姫のおしどりそうめん

材料 (約2人分)

D-PRICE そうめん	2束
きゅうり	1本
オクラ	1本
サラダチキン	適量
カニ風味かまぼこ(スティック)	3本
錦糸たまご	適量
うずら卵(ゆで)	4個
のり	適量
塩	少々

作り方

- きゅうりはピーラーでリンゴ状に14枚スライスする。残りはせん切りにする。
- オクラは塩をまぶして板ずりし、水で洗う。ヘタをとり輪切りにする。
- そうめんを袋通りにゆで、冷水ですすぎ水気を切る。
- ヒコボシとオリヒメの頭は、うずら卵にのりで髪・目・口を作り、カニかまで頬をつける。体は、うずら卵に①の2枚を半分に切って重ね、図のようにピックを刺して固定する。
- 器に③をひとくちサイズにして盛り付け、きゅうりを周りに巻きつける。上にオクラを飾る。中央にせん切りきゅうりと錦糸たまごを盛り、周りをサラダチキン、カニかま、錦糸たまごで飾って完成。



D-PRICE
そうめん
1000g
239円
(税込 258円)



D-PRICE
カニ風味
スティック
10本入
73円
(税込 78円)



野菜生活100 × D-PRICE商品で作る！
野菜生活のアイスクューブ入りソーダ

材料 (1人分)

野菜生活 100 Wゴールデン バイン&キウイミックス	720ml	100ml
D-PRICE 炭酸水	100ml	100ml

〈アイスクューブ〉

野菜生活 100 Wゴールデン バイン&キウイミックス	720ml	適量
冷凍フルーツ	適量	お好みで

作り方

- 「野菜生活 100」を製氷機に流し入れ、お好みで冷凍フルーツを加え、冷凍庫で冷やし固める。
- グラスに①を入れ、更に「野菜生活」「炭酸水」を入れ混ぜ合わせる。(1:1の割合)



カゴメ
野菜生活 100
Wゴールデン
バイン&キウイミックス
720ml
184円
(税込 198円)



D-PRICE
富士山の
炭酸水
500ml
45円
(税込 48円)



紙パックジュースで簡単！
七カラフルゼリー

材料 (1パック分)

D-PRICE さわやかピーチウォーター	500g
ゼラチン	10g
カットスイカ	適量
桃の缶詰	1缶
D-PRICE さわやかピーチウォーター	500g
かき氷シロップ ハワイアンブルー	大さじ 3
ゼラチン	10g

作り方

- 桃の缶詰は水気を切り星の型抜きでくり抜く。
- タッパーに①とスイカを入れる。
- 耐熱容器に150gのジュースとゼラチンを入れて混ぜ、レンジ(600W1分)で加熱する。
- ③をよくかき混ぜてから350gのジュースを加えて混ぜ、②のタッパーに入れて冷蔵庫で3時間冷やし固める。
- 耐熱容器に150gのジュースとゼラチンを入れて混ぜ、レンジ(600W1分)で加熱する。
- ①をよくかき混ぜてから350gのジュースとかき氷シロップを加えて混ぜ、タッパーに入れて冷蔵庫で3時間冷やし固める。
- 冷やし固めた☆と★を冷蔵庫から取り出し、スプーンで大きくゼリーを崩す。
- 器に崩した☆と★を交互に盛り合わせて完成。



D-PRICE
さわやか
ピーチ
ウォーター
1000g
73円
(税込 78円)



D-PRICE
氷みつ
ハワイアン
ブルー
330g
202円
(税込 218円)