

ブラックフライデー

ブラックフライデーとはアメリカの「感謝祭」の翌日に行われる、年に一度の大規模セールのこと。
感謝祭は11月の第4木曜日にお祝いされるため、その翌日の金曜日がブラックフライデーになります。
日本でも最近定着しつつありますね。今回は、ブラックフライデーにちなんで「ブラック」な商品やメニューを紹介します。



和興商會 焼海苔 (全形)
5枚
179円
(税込193円)

サンエターめんつゆ 3倍濃縮
1000ml
169円
(税込182円)

3倍濃縮の場合
めんつゆ...100cc
水...500cc

えびめし
130g
29円
(税込31円)

にはそばがオススメ。

海苔の旨み際立つ 深淵鍋

材料 (約4人分)

鶏もも肉	200g
長ねぎ	1本
白菜	1/4カット
しいたけ	4枚
木綿豆腐	1丁
★めんつゆ(ストレート)	300cc
★水	300cc
焼き海苔(全形)	5枚
長芋(すりおろし)	適量

作り方

- ① 長ねぎは斜めの薄切り、白菜はざく切り、しいたけの軸はスライスし、カサの上部に切り込みを入れる。鶏肉は一口に切る。豆腐は8等分に。
- ② 土鍋に★を入れ、焼き海苔をちぎり入れかき混ぜながら煮溶かす。
- ③ ②に具材を入れフタをして約10分煮込む。火が通ったら長芋をすりおろす。



炭火焼風 親かしわ
自炊製造

まるで炭?!
おつまみにオススメ
自炊製造の商品。

精肉コーナー
炭火焼風
親かしわ



えびめしとは
岡山県岡山市を中心に
親しまれている真っ黒な炒飯です。
エビとスパイスの効いた
甘口ソースの味が特徴です。

D-PRICE えびめし
350g
198円
(税込213円)



買値
すりごま 黒
58g
69円
(税込74円)

インパクトばっちり 黒カレー

黒ごま踊る コク旨いカレー

材料 (約4人分)

豚こま肉	200g
玉ねぎ	1個
にんじん	1本
じゃがいも	1個
カレーウ	1/2箱
すりごま黒	大さじ8
サラダ油	適量
水	市販ルウ記載の分量
ごはん	適量

作り方

- ① 玉ねぎは薄切り、にんじんは半切り、じゃがいもは乱切りにし水にさらす。
- ② 鍋に油をひき玉ねぎと肉を炒め、水気を切ったじゃがいもとにんじんを加える。
- ③ ②に水を加え、アクを取りながら野菜に箸がスッと通るまで煮る。
- ④ すりごまとカレーウを加えて混ぜる、とろみがつくまで煮込んで完成。
- ⑤ 皿にごはんを盛り、カレーをかけて召し上れ。



しっとり濃厚!!!

材料は2つだけ! ダークチョコケーキ

材料 (型1個分)

ビターチョコレート	150g
たまご	2個
粉砂糖	お好みで

作り方

- ① 耐熱容器にチョコレートとたまごを割り入れ、電子レンジ600W 約2分加熱する。
- ② ①にたまごを加え、しっかりと混ぜ合わせる。
- ③ クッキングシートを敷いた型に②を流し入れる。
- ④ ③にふんわりラップをかけ、電子レンジ600W3分加熱する。
- ⑤ ④を電子レンジから取り出し、粗熱をとり、冷蔵庫で30分冷やす。お好みで粉砂糖をふり、食べやすい大きさにカットして完成。



ロッテ
ガーナブラック
50g
159円
(税込171円)



有楽
ブラックサンダー
1本入
33円
(税込35円)



橋本製菓
厚切り黒棒
16本入
279円
(税込301円)

※写真はイメージです。

※写真はイメージです。