



## 2010年 2月



### 〈店長の一言〉

新年快樂！恭喜發財！  
2月14日は旧正月の  
元旦(大年初一)。  
鍋や大根餅でお祝いを！

### 〈月間セール〉

紅標米酒 (600ml)  
**819円→735円**  
十年精釀陳年紹興酒 (600ml)  
**2100円→1500円**

日	月	火	水	木	金	土
	1 2/1~2/15 週間セール	2	3 節分	4 糯米粉(もち米粉) (600g) 630円→580円	5	6
7 在來米粉 (600g) 630円→580円	8	9 油葱酥 (250g) 350円→315円	10	11 建国記念の日 沙茶醬 (250g) 787円→680円	12	13 除夕
14 大年初一	15	16 2/16~2/28 週間セール	17 料理教室	18	19 桂冠蝦餃(えび餃子) (12個入り) 525円→480円	20
21 桂冠魚餃(さかな餃子) (12個入り) 525円→480円	22	23	24 桂冠花枝餃(イカ餃子) (12個入り) 525円→480円	25	26 大根餅 (12個入り) 680円→630円	27

28  
元宵節

### 〈今月の一品〉

#### 大根餅

#### 材料

大根…300g、干し蝦…50g  
豚挽肉…50g、鶏挽肉…50g  
在來米粉…100g、  
地瓜粉(サツマイモデンプ)…20g  
お湯(出し汁用)…800cc、ぬるま湯…300cc  
油葱酥、塩、砂糖、胡椒…各適量



#### 作り方

- ① 干し蝦を細かく刻み、大根は皮を剥かず、千切りにします。
  - ② 鍋にお湯(800cc)を沸かし、沸騰したら混ぜておいた鶏挽肉と豚挽肉を入れます。
  - ③ ②を網で濾します。(濾し汁は出し汁に、挽肉は後で使用。)
  - ④ 中華鍋にごま油をしき、刻んだ干し蝦を入れ、香りが出てきたら大根を入れ炒めます。
  - ⑤ ④に油葱酥、塩、砂糖、出し汁、お好みで胡椒を入れ、少し濃い目の味に調え、大根が柔らかくなるまで煮込みます。
  - ⑥ 大き目のボウルで、在來米粉と地瓜粉をよく混ぜます。
  - ⑦ ⑥に300ccのぬるま湯を入れ、さらにかき混ぜます。
  - ⑧ ⑦に、⑤で作った熱々の出し汁を加え、手早く混ぜます。ポテトサラダより少し柔らかくなる位まで出し汁を足します。
  - ⑨ 容器にラップを敷き、空気が入らないように⑧を入れます。
  - ⑩ 冷めたら一晩冷蔵庫に入れ、固まったら1cmくらいの厚さに切り、フライパンに油を敷き両面を焼いてお召し上がりください。
- ※すぐに召し上がらない場合は切ってから冷凍保存してください。

#### ◎大根餅のタレ(激辛)

- ① リンゴの芯の捨てる部分をおろし金でおろし、種を捨てる。
- ② 豆板醬、辣椒醬におろしたリンゴを混ぜる。
- ③ ②に醤油膏を混ぜ合わせ、味を調えて出来上がりです。