

北海道帯広産

十勝はるか



中藪農園の皆さん

外見はメークインに似ていますが、芽の出る部分が赤いのが特徴。収穫後、越冬させることで熟成し甘みが強く美味しいじゃがいもです。煮崩れしにくく、カレーやシチューにするのがオススメです。また、果肉が白いのでサラダやマッシュにしても見栄え良く仕上がります！

トマトとアボカドのサラダ
マジックソルトドレッシング

◇材料

トマト	-----	中 1 個
アボカド	-----	1 個
レモンの絞り汁	-----	小さじ 1
S&B マジックソルト オリジナル	---	小さじ 1
オリーブオイル	-----	大さじ 2

- ① トマトはヘタを取り除き、縦6等分に切って、さらに横半分に切ります。アボカドは縦半分に切って種を取り除き、皮をむいて2-3cm角に切り、レモンの絞り汁をかけます。
- ② マジックソルトとオリーブオイルを混ぜ合わせます。
- ③ ボウルに①を入れ、②をかけて全体を混ぜ、器に盛ります。

おすすめレシピ

ジャーマンポテト



◇材料

じゃがいも	-----	中 2 個
ベーコン	-----	2 枚
サラダ油	-----	大さじ 1/2
S&B マジックソルト オリジナル	----	小さじ 3/4

- ① ジャがいもは洗って皮をむき、ひと口大に切ってから水にさらし、濡れたままラップで包み、600Wの電子レンジで6分加熱します。竹串を刺して火が通っているか確認します。
- ② ベーコンは5mm幅に切ります。
- ③ フライパンを熱して油をひき、ベーコンを炒め、続いてじゃがいもを加え炒めます。
- ④ ジャがいもが色づいたら、マジックソルトを加え全体を炒め合わせます。



その他の
レシピは →
こちらから



“マジックソルトは” フレンチを極めた
伝説の三ツ星シェフ「ダニエル・マルタン氏」監修の
万能型スパイス&ハーブ岩塩です。
あらゆる食材と相性抜群のマジックソルトで
いつものメニューが大きく変わります。

