

レシピナビ

カンタン! おいしい! ヘルシー!

冬の

カレー

シチュー 特集



恵方巻
ご予約承り中



《おにまるくん》

《とらまる》

《おにた》《ひよんち》

無料

ご自由に
お持ち下さい!

楽しく
つくろう!



原信ナルスがおいしさを吟味した、オリジナルのおすすめ商品です。

とんかつが大きくなりました。

3種の一番だし

だしの旨みで食材本来のおいしさを引き出し、召し上がるだけで自然と塩味をおさえられるアクシアルオリジナル「だし香る」シリーズ。かつ重がだしをさらに感じられる味わいになりました。

やわらかく食べ応えのあるとんかつをだしで煮込み、卵でとじた「だし香るかつ重」。だしの原料にはかつお削り節、さば削り節、焼きあごの個性の異なる3種類を使用。削り節を手作業で水から直火で炊き出し、雑味を出さないようにゆっくりと抽出した香り高い一番だしです。時間と温度を厳密に管理して抽出した一番だしは、旨みとコクのバランスが良くな品で自然な風味と香りが特長。昆布としいたけのエキスを加え、三大うま味成分のイノシン酸、グルタミン酸、グアニン酸を組み合わせた相乗効果により、だしのおいしさを飛躍的にアップさせました。

かつお削り節は香り高い荒節をメインに旨みのある枯れ節も加え、口に入れた瞬間から食べ終わるまで感じる旨みを生みだします。さば削り節はかつお削り節とは異なる甘みと酸味があり、一番だしのような強い旨みやコ

クが特長です。さらに焼きあごの独特の甘みと香ばしさで、食べ進めるにつれて旨みとコクが広がります。だし本来の味を感じられるように削り節を増量し、全体の調和を生みだすように他の調味料を見直して塩分もカット。砂糖を減らしてだし感を際立たせ、水あめをブレンンドして優しい甘みがとんかつを包み込むように仕上げました。

かつも大きくなつて満足感アップ

原信ナルスがおいしさを吟味した、オリジナルのおすすめ商品です。

9種の具材がハーモニーを奏でる。

節分の恵方巻におすすめ

9種類の具材がたっぷり入った、原信ナルスの「おにまるくんの海鮮太巻」。こだわりのすし酢を使った酸味の効いた舍利で、海鮮をたっぷり巻いた太巻です。具材は口に入れた瞬間から食べ終わりまで、バランスのとれたおいしさを味わえるように厳選しました。

具材の海鮮は、甘海老、まぐろ、いか、サーモン、つぶ貝とバラエティーに富んでいます。甘海老、まぐろたたき、玉子焼きで甘みを出し、まぐろ赤身、いか、サーモンからは旨みが溢れ出でます。つぶ貝ときゅうりが食感のアクセントになり、さわやかな風味の大葉を添えて巻きあげました。酸味の効いた舍利と食感や旨みが複雑に絡み合う具材が口の中で移る、おいしいハーモニーを奏でます。具材をたっぷり入れて巻いた太巻は、豪快な見た目の通り、食べ応え抜群です。原信ナルスオリジナルのだし醤油をつければ、さらにおいしさがアップ。色とりどりの海鮮で味もボリュームも満足感のある太巻は、口に入れたときからおいしさが広がり、食べ終わっても旨みの余韻が残る贅沢な味わいです。

【材料(6人分)】

ふくふく汁の素	1袋
豚バラ肉薄切り	150g
玉ねぎ	600g
大根	200g
人参	80g
ごぼう	40g

【作り方】

- 豚肉は3cm幅に切る。
- 玉ねぎは2cm角に切る。大根・人参はいちょう切りにする。ごぼうはささがきにして水にはなす。こんにゃくは下ゆでして短冊切りにする。
- 小ねぎは小口切りにする。
- 鍋にふくふく汁の素と2を入れ、蓋をして弱火で20分ほど煮る。
- 4に豚肉を入れ、火が通るまで煮る。
- 5に器に盛り付け、納豆と小ねぎをのせる。

恵方巻のお供に

「ふくふく汁の素」を使った節分汁

ふくふく納豆汁



原信ナルスがおいしさを吟味した、オリジナルのおすすめ商品です。

あにまるくんの海鮮太巻



原信ナルスの人気太巻

今年の節分は2月3日。「おにまるくんの海鮮太巻」は恵方巻としてもおすすめです。節分の夜、恵方に向かって太巻を食べると幸せになれるという言い伝えがあります。2026年の恵方は南南東。幸せを願いながら原信ナルスの恵方巻をご賞味ください。





おいしさは
だしのちから

「だし」にこだわりぬき、「だし」の旨みと食材本来のおいしさを引き出しました。
召し上がるだけで、自然と塩味をおさえられるアクシアルオリジナルシリーズです。



おいしいわけ
◆昆布と鰹だしを合わせた特製スープ。
◆だしのうま味が、おでん種の美味しさを引き立たせます。

おでん袋

8種類
14個



1月10日は
明太子の日

おいしいわけ
◆焼津製造の国産焼きあご、北海道産の帆立エキス、日高産の昆布だしを使用。
◆つぶつぶ、ぶちぶち食感。

辛子
鰻
刺身



おいしいわけ

◆厳選した鰹と昆布、あごの一番だし使用。
◆熟成仕込み本みりんの奥深く優しい甘さ、オリジナル醤油の旨味を素材に閉じ込めました。

ひやしあわび

旨みしみ込む



おいしいわけ

◆厳選しただし、醤油、みりんの旨味を有機栽培の大根にたっぷり染み込ませました。

切干大根



おいしいわけ

◆かつお節・昆布だし・焼きアゴ・椎茸のエキスを重ねることで香り高い味わいに仕上げました。

茶碗むし



おいしいわけ

◆昆布とかつおのだし香る、酸味まろやかで魚・肉料理、野菜をさっぱりいただけます。

ほん酢

毎日、のみたい。この品質でこの価格。

アクシアル直輸入ワイン
コミエンツオ
「COMIENZO」



飲みやすいから、毎日飲みたくなる。

お手頃価格でお届けする、アクシアルオリジナルのワインをおすすめのペアリングとともに紹介します。



コミエンツオ
COMIENZO

カベルネ ソーヴィニヨン

カシスやブラックベリーのアロマと、柔らかに広がるタンニン。リッチな味わいと果実味溢れる風味豊かなカベルネソーヴィニヨンです。肉料理と好相性です。

味わい 辛口 原産国 チリ



コミエンツオ
COMIENZO
シャルドネ



フレッシュな酸味と、パイナップルやピーチのアロマが心地よい味わいです。シャルドネは「白ワインの女王」とも称されるほど幅広く親しまれています。

味わい 辛口 原産国 チリ



コミエンツオ
COMIENZO
ピノノワール



ストロベリーやチェリーの香りと控えめなタンニン。エレガントで纏細なピノノワール。渋みが苦手な方にお勧めできる、上品でフルーティーな赤ワインです。

味わい 辛口 原産国 チリ



コミエンツオ
COMIENZO
モスカテル



グレープフルーツやアブリコットの香り。アロマティックなモスカテルから作られた白ワイン。シャルドネと比べると、酸味、辛味ともにやや抑えめです。

味わい 中辛 原産国 チリ



豚肉と大根のクリームシチュー

とろ~りクリームにしみ込む、豚の旨みとほっこり大根。



栄養成分(1人分)

エネルギー
約643kcal

食塩相当量
約2.8g

所要時間
約45分



材料(4人分)

豚肩ロース肉ブロック	300g	水	700ml
S&B			
塩・こしょう	少々	栗原はるみの	
大根	200g	クリームシチュー	2袋
玉ねぎ	200g	アクシアル	
人参	80g	あじわい牛乳	200ml
ほうれん草	200g	ごはん	600g
サラダ油	大さじ1		



作り方

- 豚肉は2.5cm角に切って塩・こしょうする。大根は皮をむいて2cm厚さいちょう切りにする。
- 玉ねぎはひと口大に切る。人参は乱切りにする。
- ほうれん草はゆでて3cm長さに切る。
- 鍋にサラダ油を温め、1を入れて焼き、表面に焼き色が付いたら分量の水を加える。煮立ったらアケをとり除き、弱火にして蓋をして30分煮る。
- 4に玉ねぎ・人参を加え、柔らかくなるまで煮る。
- 5の火を止めルウと牛乳を加えて溶かす。弱火で加熱し、トロミがつくまで煮る。
- 6にほうれん草を加える。
- 器にごはんを盛り付け、7をかける。



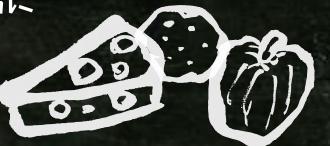
MEN'S MENU



- ✓ 男性にも簡単調理メニュー
- ✓ ひとり暮らしの自炊メニューの一品に
- ✓ 夕食、お酒のおつまみに

お料理をする男性が急増中!
メンズが好む、メンズにおススメの
レシピです。

Recommend to men



えびのトマトシチューライス

えびのコク、トマトの酸味が美味! 贅沢でまろやかなひと皿。

栄養成分(1人分) エネルギー 約665kcal 食塩相当量 約1.7g 所要時間 約20分



買い物のコツ

シチューの代わりにカットトマトと生クリームを使った、濃厚な味わいのシチューです。具材はえびと玉ねぎだけで、煮る時間も短いので手軽に作れますよ。カレーやハヤシライスのようにごはんにかけて、ひと味違ったシチューをお試しください。

材料(2人分)

むきえび	100g	固体コンソメスープの素	1個
玉ねぎ	100g	生クリーム	100ml
おろしにんにく	小さじ1	塩・こしょう	少々
オリーブオイル	大さじ1	ブロッコリー	8房
クッチーナ カローレ		ごはん	400g
カットトマト	200g		

作り方

- 玉ねぎは薄切りにする。
- ブロッコリーはゆでる。
- フライパンにオリーブオイル・おろしにんにくを入れて温める。香りがしたら玉ねぎを入れて炒める。
- 3の玉ねぎが透き通ってきたらえびを入れてさっと炒め、カットトマト・固体コンソメスープの素を加えてえびに火が通るまで中火で煮る。
- 4に生クリームを入れて弱火にし、塩・こしょうで味を調える。トロミがつくまで煮詰める。
- 器にごはんを盛り付けて5をかける。ブロッコリーを添える。



鶏肉と根菜のカレー炒め

ごはんが止まらない! 下味が付いた鶏肉で作るボリュームおかず。



栄養成分(1人分)

エネルギー 約273kcal 食塩相当量 約2.5g 所要時間 約25分

作り方

- 玉ねぎはくし形に切る。
- 里芋・れんこん・人参は乱切りにする。れんこんは水にはなす。耐熱皿に入れラップをかけ600Wの電子レンジで5分ほど火が通るまで加熱する。
- ブロッコリーはゆでる。
- aを合わせる。
- フライパンにバターを温め、新潟カレー唐揚げを入れて炒める。表面に焼き色が付いたら1を入れて炒める。
- 玉ねぎが透き通ってきたら2を入れて焼き色が付くまで炒め、カレー粉を入れて炒める。4を加え汁気がなくなるまで炒め煮にする。
- 器に6を盛り付け、ブロッコリーを添える。



春雨マヨサラダ

箸休めに! つるんとおいしいさっぱりサラダ。



栄養成分(1人分)

エネルギー 約192kcal 食塩相当量 約0.8g 所要時間 約20分

作り方

- 春雨は沸騰した湯で2~3分ゆでて水にはなし、水気を切る。食べやすい長さに切る。
- キャベツは細切りにする。人参はせん切りにする。鍋に人参と水を入れて火にかける。沸騰したらキャベツを入れる。再度沸騰したらザルにあげる。
- きゅうり・ハムはせん切りにする。
- ボウルに1・2・3を入れ、マヨネーズを入れて混ぜ合わせる。塩・こしょうで味を調える。
- 器に4を盛り付け、レタスを添える。



材料(4人分)

アクシアル	
緑豆春雨	40g
キャベツ	150g
人参	40g
きゅうり	1本
アクシアル	
ロースハム	4枚
マヨネーズ	80g
塩・こしょう	少々
レタス	適量



● 新潟カレー唐揚げ ● 玉ねぎ ● 里芋 ● れんこん ● 人参 ● ブロッコリー



● 春雨 ● キャベツ ● 人参

● きゅうり ● ハム ● レタス



せん切り野菜のスープ豚しゃぶ

しゃぶっと軽やか、さっぱりなのに大満足！

栄養成分(1人分)

エネルギー 約347kcal 食塩相当量 約4.4g 所要時間 約20分



作り方

- 1 レタス・人参・セロリ・長ねぎはせん切りにする。しめじは石突をとり、小房に分ける。えのきは石突をとり、半分の長さに切る。
- 2 鍋にaを合わせて火にかけ、1を入れて煮る。
- 3 2に豚肉を入れ、しゃぶしゃぶして火を通す。
- 4 お好みで柚子こしょうを添えていただく。



材料(4人分)

豚肉しゃぶしゃぶ
セット 370g
レタス 1/2玉
人参 50g
セロリ 1/2本
長ねぎ 1本
しめじ 100g
えのき 100g
水 6カップ
和風だしの素 小さじ2
a 塩 小さじ1
醤油 大さじ3
みりん 大さじ2
柚子こしょう 適量



カットステーキのぎゅうぎゅう焼き

香ばしさが大満足！ワクワクするごちそうホットプレート。

栄養成分(1人分)

エネルギー 約461kcal 食塩相当量 約1.2g 所要時間 約40分

作り方

- 1 ビーフカットステーキはひと口大に切り、塩・こしょうする。
- 2 玉ねぎはひと口大に切る。
- 3 かぼちゃはひと口大に切る。さつま芋・人参・れんこんは乱切りにする。さつま芋・れんこんは水にはなす。
- 4 鍋に水と人参・さつま芋・れんこんを入れてゆで、沸騰したらかぼちゃを加え、竹串がスッと刺さるまでゆでる。
- 5 ブロッコリーは小房に分けてゆでる。
- 6 ホットプレートにサラダ油を温め、1を焼く。1に焼き色が付いたら2・4・5を並べ、塩・こしょう・オリーブオイルをかけて蓋をし、火が通るまで焼く。
- 7 くし形に切ったレモンを添える。



材料(4人分)

ビーフ カットステーキ 200g
塩・こしょう 少々
玉ねぎ 1個
かぼちゃ 200g
さつま芋 150g
人参 100g
れんこん 100g
ブロッコリー 1/2株
サラダ油 大さじ1
塩・こしょう 少々
オリーブオイル 大さじ4
レモン 1個



鉄火まぐろのタルタル

とろける鮮味、タルタルでまろやかに。

栄養成分(1人分)

エネルギー 約177kcal 食塩相当量 約1.0g 所要時間 約15分



作り方

- 1 鉄火まぐろ・アボカド・パプリカは1cm角に切る。玉ねぎはみじん切りにしてキッチンペーパーで包み、水洗いする。
- 2 ボウルにドレッシングの材料を入れて混ぜる。
- 3 2に1を入れて混ぜる。
- 4 フランスパンは薄切りにして、トースターで焼く。
- 5 器に3を盛り付け、イタリアンパセリとフランスパンを添える。

材料(4人分)

鉄火まぐろ 150g
アボカド 1/2個
パプリカ(黄) 20g
玉ねぎ 20g
フランスパン 適量
イタリアンパセリ 適量
<ドレッシング>
マヨネーズ 大さじ1
レモン汁 少々
醤油 少々
塩・こしょう 少々
おろしにんにく 少々
※イタリアンパセリは一部店舗では取り扱いがございません。



具だくさんのとろろごはん

ふわふわのとろろが包む、満足のひと口。

栄養成分(1人分)

エネルギー 約417kcal 食塩相当量 約2.2g 所要時間 約15分

作り方

- 1 長芋は皮をむいて酢水につけて5分ほどおく。すりおろして、だし香るつゆを入れて混ぜ、味をつける。
- 2 きゅうりは5mm角に切る。
- 3 器にごはんを盛り付け、1をかける。具材を彩り良く盛り付ける。



材料(2人分)

長芋 200g
アクシアル
だし香るつゆ 小さじ2
きゅうり 1本
アクシアル
極小粒納豆 1パック
アクシアル
焼鮭荒ほぐし 50g
アクシアル
有明海産きざみのり 適量
Hana-well
紀州南高梅
種ぬき梅干し 2個
ごはん 300g



冬野菜のオーブン焼き

冬野菜の甘みと旨みをギュッと濃縮。

栄養成分(1人分)		
エネルギー	食塩相当量	所要時間
約306kcal	約0.5g	約45分

作り方



- 1 鶏もも肉はひと口大に切り、塩・こしょうする。
- 2 玉ねぎはくし形に切る。かぶは6等分に切る。
- 3 人参は乱切りにする。れんこんは乱切りにして水にはなす。里芋は4等分にして塩もみして洗い、ぬめりをとる。鍋に水と人参・れんこん・里芋を入れてゆで、里芋に竹串が通ったらザルにあげる。
- 4 しめじは石突をとり、小房に分ける。エリンギは半分の長さに切り、薄切りにする。
- 5 ブロッコリーはゆでる。
- 6 天板にクッキングシートをして1・2・3・4をのせる。塩・オリーブオイルをかけて180°Cに予熱したオーブンで25分ほど焼く。
- 7 6に黒こしょうをふり5を飾る。



材料(4人分)

鶏もも肉	1枚
塩・こしょう	少々
玉ねぎ	1個
かぶ	1個
人参	1/3本
れんこん	200g
里芋	200g
しめじ	100g
エリンギ	100g
ブロッコリー	8房
塩	少々
オリーブオイル	大さじ2
黒こしょう	少々



塩鮭の香味レンジ蒸し

塩鮭の旨みを包み込む、香味たっぷりのお手軽レンジ蒸し。

栄養成分(1人分)		
エネルギー	食塩相当量	所要時間
約280kcal	約3.0g	約15分

作り方



- 1 長ねぎは6cm長さに切る。青い部分はぶつ切り、白い部分はせん切りにする。芯は縦半分に切る。
- 2 しょうがはせん切りにする。
- 3 耐熱皿に長ねぎの青い部分と芯をしき、塩銀鮭をのせる。2をのせて酒・醤油をふり、ラップをかける。600Wの電子レンジで5分ほど加熱して火を通す。
- 4 器に3を盛り付け、長ねぎの白い部分をのせる。
- 5 フライパンでごま油を熱し、4にかける。



材料(2人分)

極醸 塩銀鮭	2切れ
長ねぎ	1/2本
しょうが	1/2片
酒	大さじ2
醤油	小さじ1
ごま油	大さじ2

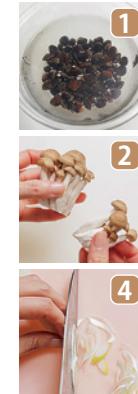


しじみのチゲ風豆腐汁

あつあつ旨辛、しじみの旨みがピリッと踊る一杯。

栄養成分(1人分)		
エネルギー	食塩相当量	所要時間
約220kcal	約4.2g	約20分

作り方



- 1 しじみは砂出しをする。殻をこすり合わせてよく洗う。
- 2 しめじは石突をとり、小房に分ける。
- 3 豆腐は8等分に切る。
- 4 長ねぎは縦半分に切って斜め切りにする。
- 5 aを合わせる。
- 6 鍋にごま油・おろしにんにくを入れて温め、豚肉・2・キムチを入れて炒める。豚肉の色が変わったら5を入れて煮る。
- 7 6が煮立ったら1・3を入れ、6分ほど煮込む。最後に長ねぎを加え、さっと煮る。



材料(4人分)

しじみ	200g
しめじ	100g
豚肉切り落とし	150g
Hana-well	
まいキムチ白菜	150g
アクシアアル	
あじわい木綿とうふ	1丁(300g)
長ねぎ	1本
おろしにんにく	小さじ1
ごま油	大さじ1
水	4カップ
鶏がらスープの素	小さじ2
おろしにんにく	小さじ2
a	小さじ2
醤油	小さじ2
コチュジャン	小さじ2
塩	小さじ1



かきともずくキムチの鍋

旨辛＆シャキシャキ食感のもずくが鍋に合う！

栄養成分(1人分)		
エネルギー	食塩相当量	所要時間
約170kcal	約5.8g	約20分

作り方



- 1 かきはザルに入れて塩をふり、流水でふり洗いする。
- 2 白菜は葉と茎に分け、ひと口大に切る。には6cm長さに切る。
- 3 長ねぎは斜め切りにする。えのきは石突をとり、半分の長さに切る。人参は輪切りにする。
- 4 豆腐は8等分に切る。
- 5 もずくにキムチの素を入れ、混ぜ合わせる。
- 6 鍋にaを合わせてひと煮立ちさせ、具材を入れて火が通るまで煮る。



材料(4人分)

かき	300g
もずく	少々
白菜	300g
もやし	1袋
にら	1束
長ねぎ	1本
えのき	200g
人参	80g
アクシアアル	
あじわい木綿とうふ	1丁(300g)
洗いもずく	250g
Hana-well	
漬物屋さんがつくったキムチの素	小さじ4
水	800ml
鶏がらスープの素	大さじ1
a	おろしにんにく・小さじ1
一味唐辛子	小さじ1/2～
醤油	大さじ2
塩	小さじ1



鶏つみれの味噌にんにく鍋

コクと旨みがぐつぐつ、やみつき濃厚パワー鍋。

恵方巻
ご予約承り中



作り方



- 白菜は葉と茎に分け、ひと口大に切る。
- にらは6cm長さに切る。
- 人参は輪切りにする。
- 長ねぎは斜め切りにする。
- 豆腐は8等分に切る。
- 春雨は熱湯につけ、柔らかくなったら食べやすい長さに切る。
- 鍋つゆの材料を混ぜ合わせる。
- 鍋に具材を並べ、7を注ぎ入れる。具材に火が通るまで煮る。

材料(4人分)

- 三種だし織りなす
生鶏つみれ
.....小2パック(16個)
白菜300g
にら1束
人参80g
長ねぎ2本
豆腐2本
アキシャル
あじわい木綿とうふ
.....1丁(300g)
アキシャル
緑豆春雨80g
<鍋つゆ>
水7カップ
和風だしの素小さじ2
おろしにんにく
.....小さじ1
味噌80g
醤油大さじ2
一味唐辛子小さじ1
塩小さじ1



ふくふく煮込み年明けうどん

新年に幸せを願う、福を呼び込むあったかうどん。



栄養成分(1人分)

エネルギー	食塩相当量	所要時間
約544kcal	約5.2g	約35分

作り方



- 玉ねぎは2cm角に切る。豚肉は3cm長さに切る。
- 椎茸は軸をとり、4等分に切る。油揚げは油抜きをしてひと口大に切る。かまぼこは薄切りにする。小ねぎは小口切りにする。
- 鍋にふくふく汁の素と玉ねぎを入れ、蓋をして弱火で20分ほど煮る。豚肉・椎茸・油揚げを入れ、火が通るまで煮る。
- 3にうどんを入れて温める。
- 器に4を盛り付け、温泉卵・かまぼこ・小ねぎをのせる。

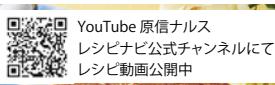
材料(4人分)

- ふくふく汁の素1袋
玉ねぎ600g
豚バラ肉薄切り100g
椎茸4枚
アキシャル
手揚げ風油揚げ1枚
アキシャル
かまぼこ1/2本
アキシャル
温泉卵4個
小ねぎ4本
アキシャル
さぬきうどん(冷凍)4玉



フルーツソースの甘酒パンケーキ

1月20日は「甘酒の日」。甘酒でやさしい甘さのしっとりパンケーキ。



栄養成分(1人分)

エネルギー	ナトリウム	所要時間
約850kcal	約532mg	約25分



作り方



- ボウルに卵と甘酒を入れ、混ぜ合わせる。
- 1にホットケーキミックスを入れ、よく混ぜ合わせる。
- フライパンにサラダ油を温め、2を1/4量入れる。表面がツツツしてたらひっくり返し、火が通るまで焼く。同様に合計4枚焼く。
- フルーツは角切りにしてボウルに入れ、アガベシロップを入れて混ぜる。
- 器に3を盛り付け、4をかける。ホイップクリームを添える。

材料(2人分)

- ホットケーキ
ミックス200g
卵1個
甘酒140ml
サラダ油適量
ホイップクリーム適量
<フルーツソース>
いちご4個
みかん1個
バナナ1本
キウイ1個
Hana-well
オーガニック
アガベシロップ大さじ6



えび入り天津飯

とろ玉に、プリッとえびのサプライズ。



栄養成分(1人分)

エネルギー	食塩相当量	所要時間
約465kcal	約2.2g	約15分

作り方



- えびは背ワタをとる。長ねぎ・たけのこは3cm長さのせん切りにする。
- 卵は1個ずつ割りほぐし、酒・塩で味を付ける。1を4等分にして、それぞれ卵に入れて混ぜる。
- 小ねぎは小口切りにする。
- 鍋にaを入れて温め、水溶き片栗粉を入れてトロミをつける。
- フライパンにサラダ油大さじ1を温め、2を入れて蓋をし、弱火で焼く。残りの3個も同様に焼く。
- 器にごはんを盛り付け、5をのせる。4をかけて3をのせる。

材料(4人分)

- ごはん600g
卵4個
酒少々
塩少々
むきえび12尾
長ねぎ1/2本
たけのこ水煮60g
小ねぎ少々
サラダ油大さじ4
<あん>
水200ml
鶏がらスープの素小さじ1
a小さじ1弱
塩小さじ1弱
酒大さじ1
片栗粉大さじ1
水大さじ2



あなたの街の **ナルス** デジカメ通信



今回のお店は直江津東店です



こんな
お店です

直江津東店は国道8号、253号線が交差する交通量の多い場所にあります。店舗のコンセプトを「直(なお)」と掲げ、「直江津ならではの品揃え」「鮮度やおいしさを直に感じる売り場」「素直でひた(直)向きな接客」を心がけています。お近くにお越しの際はぜひお越しください。



お店情報 [ナルス 直江津東店]

住 所 新潟県上越市
三ツ屋町1-10
電話番号 025-544-3455
営業時間 24時間営業
駐車場 211台



一頭買いでお求めやすく

国産牛肉を一頭丸ごと仕入れているため、日替わりで様々な部位をお楽しみいただけます。イベント時には調理サンプルも添えて、お買い物のしやすさや楽しさを提案します。



おすすめ!店内加工チーズ

チーズを種類豊富に取り揃えています。食べやすい少量パックのチーズの他、人気のチーズ入りサンドイッチはいつでも手軽に食べられる好評です。



ポン・デ・パンチュール

フランス語で「絵の橋」を意味する、新ブランドのデザートコーナーです。一番人気の「なめらかプリン」は卵の香りと濃厚なクリームのコクをお楽しみいただけます。



店内加工の
チーズを
使用!

チーズと野菜の肉巻きフライ



ポイント

野菜はズッキーニやパブリカなどもおすすめです。味にパンチが欲しい時はガーリックパウダーを多めに!お好みでレモンとタバスコをかけてどうぞ。

材料(3本分)

牛肉薄切り	
(もも又は肩ロース)	6枚
塩・こしょう	適量
a ハーブミックス	適量
ガーリックパウダー	適量
にんにくの芽	6本～
人参	1/2本
えのき	1袋
モッツアレラチーズ	1個
薄力粉	適量
パン粉	適量
揚げ油	適量
<卵液>	
卵	1個
薄力粉	少々

作り

- 1 人参は棒状に切る。にんにくの芽は半分に切る。えのきは石突をとり、ほぐす。それぞれラップで巻いてレンジで加熱して、火を通す。
 - 2 チーズは棒状に切る。
 - 3 牛肉は端が少し重なるように2枚並べ、aをふりかける。
 - 4 3に1・2をのせてきつめに巻く。(春巻のように左右を折りたたんで巻くとチーズがもれににくい)
 - 5 4に薄力粉をまぶし、卵液を絡めてパン粉をつける。これをもう一度繰り返す。
 - 6 5を170~175℃の揚げ油で5分ほど揚げる。



新年おめでとうございます

新しい年を迎え

地域のお客様に喜んでいただけるおいしい暮らしのお手伝いと
ご家庭でお料理する皆さまの応援をしてまいります
本年も原信・ナルスをよろしくお願ひ申し上げます

令和8年 元旦

株式会社 原 信
株式会社 ナルス
従業員一同



株式会社原信 本部

〒954-0193 新潟県長岡市中之島1993番地17

TEL: (0258) 66-6711(代)

FAX: (0258) 66-6727



株式会社ナルス 本部

〒943-0872 新潟県上越市大字石沢字外新田1423-1

TEL: (025) 525-4121(代)

FAX: (025) 525-2772

Axial
RETAILING アクシアル リテイリング株式会社



レシピナビは、環境にやさしい
植物油インキを使用しています。