

笑顔が届ける自信作



期間限定！

今週来週の2回お届け

【オリーブの新漬け】
でお洒落な一杯・・・

ちょっとお洒落な
お酒が楽しめる
と思いますよ！

今秋、小豆島でとれた
新鮮なオリーブの実を
塩水浅漬けにしたもの
です。エメラルドグリーン
がそのフレッシュさを物
語っています。



黒く熟する前段階の青
いオリーブの実を灰汁抜
きし、塩水に漬け込んだ
物です。カクテルでおな
じみですが、お酒のおつ
まみにすると最高です。
オリーブの本場小豆島
の田所さんが情熱を注
いで育てたオリーブ畑の
木々の中で、少しばかり
〔新漬け〕用に〔ミッシ
ョン(オリーブの種類)〕
を植えているもので漬けて
くれました。

♪ オリーブではじめる健康生活 ♪

くせがなくあっさりとしたオリーブオイル
内容量：900g(1ℓペットボトル：スペイン産)
サラダ、炒め物、てんぷら等
ご利用いただけます。

【シーザーサラダ(4人分)】



葉の組織がやわ
らかいレタスは、
サラダ向き。鉄を
嫌うので、手でち
ぎって、すぐに酢
かドレッシングで
和えましょう。

レタス 1/2 玉・クレソン 4 本・食パン 1 枚・ベーコン 2 枚
アンチョビ 4 枚・ゆで卵(半熟) 2 個・パルメザンチーズ 適量
パセリ(みじん切り) 少々・にんにく(みじん切り) 小さじ 1

【ドレッシング】マヨネーズ 大さじ 3・ワインビネガー 大さじ 1/2
塩、ホワイトペッパー 適量・オリーブ油大さじ 2

レタス・クレソンは水気をしっかり切って。食パンは 2cm 角に
切り、ベーコンは 1cm 角に。アンチョビはフォークで粗くほぐす。

フライパンを熱してオリーブ油を入れ、パンを揚げてクルトンを。
パンがきつね色になったら火を止めて、にんにく、ベーコンを入れ、
香りが出たらペーパーで漉す。ドレッシングを作り、パルメザン
チーズ、アンチョビと卵を散らしドレッシングをかけパセリを振る。