



フードスタイルマガジン

EAT *at* HOME

イート@ホーム

foodsworld.co.jp

週末サンドウイッチ



2013 / vol.2

大人食堂

名古屋めし物語

TINYONE

Frutta di Frutta

洋食 Omiya 浅草

Joy China 信忠園

amazon TINYONE
オンラインストア

facebook twitter



このマガジンは PDF 形式の無料ファイルです。パソコンやスマートフォン、タブレット端末などでご覧いただけます。リンクが見られない場合は下のバナーなどから推奨ソフト(無料)をダウンロードするとご覧になれます。(動作そのものを保障するものではありません。)



パソコンでご覧になる場合。

(Adobe Systems 社が運営しています。)



スマートフォン、タブレット端末でご覧になる場合。

(東京インタープレイ株社が運営しています。)



掲載内容についてのご質問、掲載に関するお問い合わせ。

有限会社フーズワールド タイニイワン

〒 460-0002 名古屋市中区丸の内 2 丁目 13 - 8 村上ビル 3F

tinyone@foodsworld.co.jp



オンラインショッピングにも対応しています。

ご紹介している商品はオンラインで購入することができます。カートのアイコンをパソコンならクリック、スマホ・タブレットならプレス(長押し)していただくとストアに移動し、お買い物情報をご覧いただくことができます。

名古屋開府四百年目にあたる平成二十年に発表され、翌年一月に着工された名古屋城本丸御殿の復元計画。その一部、玄関・表書院等が今年の五月に公開されました。

全体の公開は平成三十年になるとのこと、

まだまだ熱い名古屋は終わりそうにありません。



少しは名古屋を体験できます。



名古屋めし物語 味噌だれ

- 1kg ●賞味期間：180日
- 原材料：砂糖、豆味噌、味醂、米味噌、発酵調味料、酒精、ビタミンB1（原材料の一部に大豆を含む）

¥ 1,365

(1 パックから発送できます。)



名古屋めし物語 丂たれ

- 1kg ●賞味期間：180日
- 原材料：醤油、味醂、砂糖、昆布エキス、アルコール、調味料（アミノ酸等）、ビタミンB1（原材料の一部に大豆、小麦を含む）

¥ 1,510

(1 パックから発送できます。)





躍動するシューマイ

見つけた！この食感、この弾力。

明治41年、乃木希典將軍が宿泊
されたおにに名付けられたという
「信忠閣」は、昭和から平成と名古屋
を象徴する中華の名店である。



躍動するシューマイ



信忠閣のシューマイ

- 256g (16g×16個)
- 賞味期間：冷凍 180日間

¥ 650/p

(5パックから発送できます。)



金 城 シヤチ焼

名古屋城
名物



金シャチを型どつた
かわいいお菓子。



金シャチ焼き(つぶあん・カスタード)

- 5個(袋入)、6個、9個(箱入)
- 賞味期間: 30日間

レストラン大宮 大宮勝雄シェフ
監修



大人の存在感

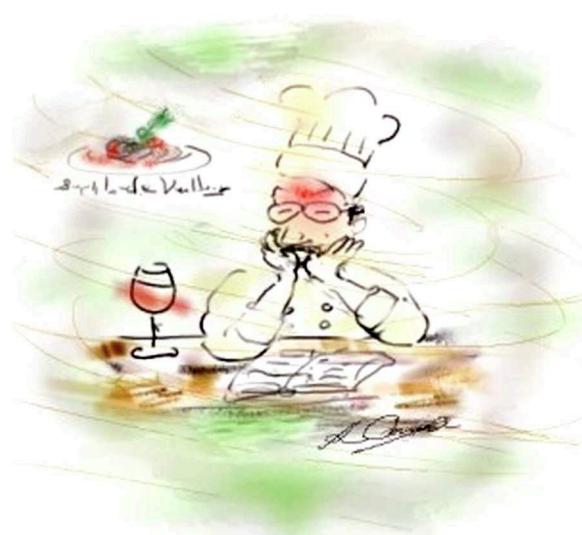


東京、浅草の洋食の名店「レストラン大宮」の味を食べる。ご紹介するのは...
黒毛牛を使用したハンバーグは、もはやステーキといえる。同じく黒毛牛をふんだんに使用したカレーライスにも注目だ。

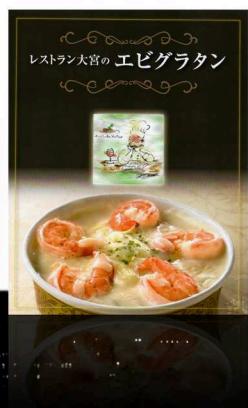
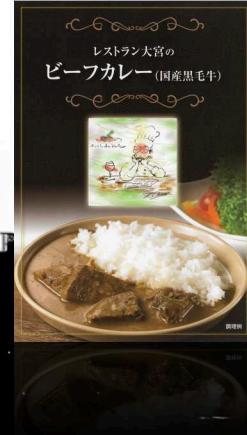
大人食堂

PRESENTS

大いなる存在感



レストラン大宮
大宮勝雄シエエフ監修





たかがカレーとはあなどれない、
このインパクトと質感は
料理といえるのでは？



パッケージを開けた瞬間に
その違いを見つけられる。
満足感はかなり高い。

レストラン大宮の
ハンバーグ 黒毛和牛使用



レストラン大宮のハンバーグ

- 220g (190g、ソース30g) × 3セット
- 賞味期間：冷凍 180 日間

¥ 1,260/セット

(3セットから発送できます。)



レストラン大宮のビーフカレー

- 200g × 3セット
- 賞味期間：冷凍 180 日間

¥ 1,260/セット

(3セットから発送できます。)



レストラン大宮の
ビーフカレー (国産黒毛牛)



調理例

レストラン大宮のエビグラタン



レストラン大宮のエビグラタン

- 300g × 3セット
- 賞味期間：冷凍 180 日間

¥ 1,050/セット

(3 セットから発送できます。)



レストラン大宮のミートドリア

- 300g × 3セット
- 賞味期間：冷凍 180 日間

¥ 880/セット

(3 セットから発送できます。)



レストラン大宮のミートドリア





週末は外に出かけて
サンドウィッチを楽しもう。
新鮮な野菜と
いつもより少し高級な
パンとベーコンを買って。

プレミアベーコン サンドwich EAT

EAT at HOME
RECIPE

1. プレミアネーズを仕込む。ボウルに 100g 毎にティースプーン 1 杯のレモンジュースと白こしょうを適量入れ軽く混ぜ合わせてパセリを散らす。
 2. ベーコン、たまねぎをフライパンで焦げめがつくまで焼き、トマトと好みの生野菜とさきほどのプレミアネーズをたっぷりかけてトーストしたパンでサンドして完成。これだけでワンランク上のサンドになるのでぜひお試しを。



プレミアネーズ

- 1kg ● 賞味期間：180日
 - はちみつのすっきりとした甘みと控えめながら切れのあるスパイスがベストなマッチング。
オシリーワンなマヨネーズ風ドレッシングソース。

¥ 1,599



粉末の素材で「おいしさ」を作る。



計量した水で溶けば出汁の効いた
おいしいカレースープができます。
本来はうどん用なのですが、これから
の季節には鍋料理などにも
活躍しそうですね。

タンドリーチキン風 カレーうどん

EAT at HOME
RECIPE

1. 粉末カレーうどんの素 30g と水 250cc をホイッパーでよくまぜておき、熱したフライパンで鶏のモモ肉と大きめにカットした白ねぎを味付けしないで軽く炒めたものを 10~30 分つけておく。

2. 別鍋でうどんをゆでておき、その間にフライパンか鍋で先ほど漬け込んだ鶏とねぎをスープごとしっかり中まで火が通るまで加熱して、湯きりした麺のにかけて食べる。鶏とねぎだけでもうまい。



泉万 粉末カレーうどんの素

- 1kg
- 賞味期間：180日
- 辛さ控えめな和風だし入りのカレー調味料。
麺類に限らず、お料理にもご利用ください。

¥ 1,998

(1パックから発送できます。)





foodsworld.co.jp