

8月1週 おすすめ品

お盆のごちそうレシピ

お盆のごちそうに華やかさを添える「えびいくらいなり寿司」のレシピをご紹介します。
旨みたっぷりのえびとプチプチのいくらが絶妙にマッチ!お盆の集まりのおもてなしにも大活躍です!
見た目も味も大満足の一品をぜひお試しください。

えびいくらいなり寿司



■材料(10人分)■

- ・温かいごはん(かため)…400g
 - ・京樽 味付いなり…10枚
 - ・CO・OPそのまま食べられるブリッとむきえび…10尾
 - ・いくら醤油漬…40g
 - ・溶き卵…2個分
 - ・さやえんどう(ゆでて斜め半分に切る)…5枚分
- A
- ・みりん…大さじ1
 - ・砂糖、酒各…大さじ1/2
 - ・塩…ひとつまみ
 - ・寿司酢…適量

■作り方■

- ① フライパンに溶き卵を入れ、Aを混ぜる。
中火にかけ、菜箸3〜4本で混ぜていり卵を作る。
- ② ごはんに寿司酢を混ぜ、10等分にして俵形に軽く握る。
- ③ 味付いなりの口を内側に折り、寿司めしを詰める。
えび、いくら、いり卵、さやえんどうのをせて完成。

これらの商品を使っています

co-op そのまま食べられるブリッとむきえび

80g



＊
冷凍

注文
コード 2628

398円

税込429円

旨みを逃さないように殻付のまま加熱し、むき身にしました。
解凍するだけでそのまま食べられるので、手巻き寿司や海鮮丼、サラダ、カルパッチョなど様々な料理に利用できます。

いくら醤油漬

40g



注文
コード 2630

880円

税込950円

＊
冷凍

京樽 味付いなり

10枚入



ギリギリ
特価

注文
コード 140

278円

税込300円

＊
冷蔵

ギリギリ
特価

今週のギリギリ特価

co-op 北海道産小麦使用

そうめん

500g(5束)



□
常温

注文
コード 153

178円

税込192円

暑い夏に食べるそうめんを、便利な結束タイプにしました。つるつとしたのどしをお楽しみ下さい。

co-op レンジで!

生姜香る小籠包

200g(8コ入)



＊
冷凍

注文
コード 222

318円

税込343円

しょうが香るじゅわっと旨味スープと、国産の豚肉・鶏肉をもちもち食感の皮で包み込んだ小籠包です。

co-op 2層仕立てのメープルマフィン

6コ(個包装)



□
常温

注文
コード 724

298円

税込321円

しっとりと口どけが良く、濃厚なメープルとシンプルなミルク味の2層生地のマフィンです。