



竹鶏かわら版

12月号

今年もあとわずかになりましたね。当ファームが、今年一年歩んでこれたことは、お客様の御蔭であった事に感謝しております。
『おいしい』たまごを創ること、『おいしい』たまごを食べていただくこと、
いつも『おいしい』たまごと共に暮していける事に喜びを感じています。
来年もずーと当ファーム一同頑張ってまいります。
—真心をこめて皆さまの食卓へお届け致します。—

アトリエデリス 33-4377



竹鶏プリンが、お薦めです。最近
は、竹鶏サラダも
ありますヨ！



アンジェリーナ 090-2368-8281



クッキー
シュー・パイ
シュー
美味しいわ
よー！



とんかつあき 32-2653



ヒレカツ・かつ重が
美味しいヨ！ご飯大
盛りでキャベツも
たっぷりよ！

大沼旅館 34-2206



こだわりの温泉た
まごが、ばかうけ
ですよ！

【材料】一巻き分

竹鶏物語卵	: 5 個
はんぺん	: 一枚 (100g)
さとう	: 大さじ 3
酒	: 大さじ 2

ポイント

1. 甘めの味付けです。好みで加減してください。

失敗1

Q 表面がデコボコにふくらんでしまった！

A 火が強すぎます。もう一度チャレンジしてくださいね。

失敗2

Q くっついてしまった

A フライパンのあたため方が足りません。とろ火で充分あたためてから流し込んでね。

竹鶏絵巻(だてまき)のレシピ

- ①フタをしたフライパンを、とろ火で十分あたためておく。
- ②材料と調味料を、全部ミキサーにかける。
- ③フライパンに油をうすくひいて混ぜた材料を流し込む。フタをしてとろ火で10分。
- ④すのこに、こげ目が下になるように取り出し、巻いていく。両端を輪ゴムで止めてさます。