

かんてんぱぱだより

岡山店

おいしくて栄養バランスがよくて…食卓を彩るメニューを毎日考えるのは大変ですね。そんな献立のお悩みに応える便利な一品をご紹介します！



1枚で
食物繊維
約3g

大根もち

水で溶いて焼くだけ！お好み焼きよりも手軽につくれるので、お子様のおやつやご飯の一品にも大活躍！生地をしっかりと混ぜるともちもち食感がアップしますよ！

野沢菜入り

1枚分×2袋入 572円(税込)

ひなこえび・ホタテ入り

1枚分×2袋入 604円(税込)



茶碗蒸しの素

卵1個を用意するだけで、料亭のような本格的な茶碗蒸しを、簡単につくることができます。こだわったのは、味の決め手となる「だし」の味わい。「昆布・鰹節、椎茸、鶏、帆立貝柱」5つのだしを合わせています。

電子レンジでも
つくれます！

(2人分×5袋入) 712円(税込)



具材入りで
すぐできる！



ひなこえび®ラー油

三陸産「ひなこえび(イサダ)」を贅沢に使用。国産のかつお節とあおさを混ぜ込んだサクサクの寒天が、ピリッと辛いラー油に食感とうま味をプラスしています。

アボカド ラー油豆腐



●材料【2人分】

アボカド…1個 めんつゆ(濃縮)…大さじ2
豆腐…1丁 ひなこえびラー油…適量

●作り方

- 1.アボカドと豆腐を1~1.5cm角に切り、めんつゆと和える
- 2.1を器に盛り付け、ひなこえびラー油をかける

ごま油100%



82g 506円(税込)

食欲の秋に食べたいデザートはこれ！

人気！

きなこプリンの素

熱湯で溶かして牛乳を加えるだけで、簡単に本格的な和風プリンが出来ます！かんてんぱぱで開発した「なめらかな寒天」を使用し、クリーミーな食感に仕上げました！沖縄県産の黒糖を使ったこだわりの黒糖カaramelもついています。

国産大豆の
きなこ使用

1袋入 410円(税込)

3袋入 1,134円(税込)



この、おいしさ！
かんてんぱぱのスタッフも
驚きました！

