

アンテナショップで編集部が見つけた コレ、知ってる?

vol.
4

年末年始に豪華な料理を手早く出す裏ワザ

年末年始は急な来客やパーティーなどが多いもの。そんな時、手軽に本格的な料理が出せたら…という人に紹介したいのがこの3品。写真の金目鯛の煮付けは、袋ごと鍋で湯煎しただけ。伊豆でとれた金目鯛を生のまま丸ごと1匹、煮汁と一緒に真空パックして冷凍されている。すでに煮付けてあるものだとパサパサするけれど、これなら身がしっとり、ふんわり。肉食系女子会におすすめなのは、解凍して焼くだけでおいしく仕上がる牛肉100%の大人なハンバーグ。つなぎ不使用で肉汁たっぷり。また冷凍ピザは生地こねから発酵、生地伸ばし、ソースまでイタリアンシェフ手作りの極上品。チーズはイタリア産モッツアレラを、バジリコは自家菜園のものを使用と、出前ピザより自慢できそう。どれも地元・静岡県で作っているのもうれしい。スーパーでレトルト品を買うのもいいけれど、県外客にも自慢できる、こんなこだわりの地元の上質スタッフを買ってみては?



鮮の恵「金目鯛の陸漬け煮付用」2,300円

シズオカミート「そのまんま肉バーグ(オニオンソース付)」
180g×3個入り1,382円



県内38商工会の会員企業などの商品を販売しているアンテナショップ

しづおかアレモキッチン コレモストア

静岡市葵区紺屋町1-10
(吳服町通りスクランブル交差点
より駅に向かって徒歩1分) 水曜定休
TEL:054-651-1401 10:00~19:00
<http://aremocoremo.jp/> コレモストア [検索](#)



トラットリア・ジージョ
のピザ699円(マルゲリータ、トリュフクリーム、バジリコあり)