



# MERRY CHRISTMAS!



1点につき  
**20**  
ポイント

産直

**255556**

冷蔵 次回: 12月 3回

滋賀県・シガポートリー

**近江鶏もも** 250g

近江鶏のモモ肉。消費期限:お届け日翌日 (税込 473円)

生きて腸まで届くビフィズス菌BB-12を使用

砂糖は付いていません

**255751**

冷蔵 毎週 企画

大山乳業

**白バラヨーグルト**  
**生乳100** 400g

鳥取県産生乳100%のプレーンヨーグルト。

乳 (62kcal・食塩相当0.1g / 100g)

賞味期間:お届け日含め10日



100gあたり  
税込 **190**円

本体 **438**円

生乳: 鳥取県産



本体 **208**円  
(税込 **225**円)



酸味のきいたコクのあるクリームソースがおいしい

## 鶏もも肉のクリームソース

材料 (2人分)

**255556** 産直 近江鶏もも

- ..... 250g
- じゃがいも ..... 小1個
- 人参 ..... 30g
- 生しいたけ ..... 2枚
- 小麦粉 ..... 大さじ1
- バター ..... 大さじ1
- サラダ油 ..... 小さじ1
- パセリ(みじん切) ..... 小さじ1
- 塩・胡椒 ..... 各少々

**A** 水 ..... 100ml  
おろしにんにく .. 小さじ1/2  
固形コンソメ ..... 1/2個  
塩 ..... 少々

**B** 生クリーム ..... 大さじ2  
**255751** 白バラヨーグルト  
生乳100 ..... 大さじ2

作り方

- 鶏肉は半分に切る。皮の方からフォークで数か所刺し、塩、胡椒をふって小麦粉をまぶす。じゃがいもと人参は輪切り、しいたけは石づきを取り除き、食べやすい大きさに切る。
- フライパンに油を熱し、鶏肉を皮目からこんがり焼く。上下を返して、バターと①の野菜を加え、全体をなじませる。**A**を加え、蓋をして中火で約10分蒸し煮にする。**B**を加えて煮立ったらすぐに火からおろす。
- ソースごと器に盛り、パセリを散らす。

