

れすとらん ボナベティ

ファミリーグルメボックスは、一品一品手作りのものを鮮度保持を目的とした真空パック処理を施しております。

クリスマスやお正月などに最適で、お子さまの多いご家庭には特におすすめです。

食べたいときに食べる分だけお召し上がりいただけますし、オードブルセットと同様にお皿に盛り付けると豪華なパーティーメニューとしてお楽しみいただけます。皆さまのホームパーティーや、清々しい新年の食卓に彩りを添えることができましたら幸いです。

「ファミリーグルメボックス」の 美味しいお召し上がり方

① 国産牛ビーフカレー

チキンの骨でブイヨンを取り、肉は脂身に旨味を含んだ国産牛を使用。たっぷり野菜で甘みを引き出し、数十種類のスパイスでじっくり煮込みました。バターライスや玄米ごはん、雑穀米などが良く合います。

温めるときは、冷蔵庫又は湯煎で完全に解凍し、鍋に移しよくかき混ぜながら中火で沸騰させた後、弱火で2分程度加熱してください。（※アンジュ ロゼ等、軽めの甘口ワインがおすすめです）

② 特製煮込みハンバーグ

袋のまま70℃～80℃のお湯の中で10分程温め、ゆでたお野菜やマッシュポテト、パスタをハンバーグソースにからめればお子様に喜ばれます。いろいろよくブロッコリー、ニンジン、プチオニオン、ポテト等を添えるのもおすすめです。

③ ハーブ鶏のガランティース

輪切りにスライスし、ご家庭にあるチーズをトッピングしてオーブンで焼くと、温かいお肉料理に！

④ 肥皇豚の自家製ハム

薄くスライスして、粒マスタードでお召し上がりください。またはサラダのトッピング、ステーキ風に焼いて、キャベツのワイン蒸しなど付け合せてみては。

（※ボジョレヌーボー等、軽めの赤ワインが良いでしょう）

⑤ フォアグラのムース

ブリオッシュやメルバトーストに塗ってお召し上がりください。

（※乾杯のシャンパンをお供にリッチなおードブルとして）

⑥ クリームチーズとオニオンのディップ

メルバトーストや、スティック状に切った生野菜に付けてお召し上がりください。

（※ボジョレヌーボー等、軽めの赤ワインが良いでしょう）

⑦ 天草産さわらの燻製

スライスしてサラダやあわびの柔らかか煮と一緒に召し上がりください。

（※辛口の白ワインやロゼワイン等が合います）

⑧ アワビの柔らかか煮

アワビを柔らかく煮込んであります。さわらの燻製と一緒にサラダにトッピング。魚介類のサラダ風にしては。和風ドレッシングでお召し上がりください。

⑨ 和風ドレッシング

サラダにはもちろん。チキンや、魚のソテーにソース代わりにたっぷりかけてお使いください。

⑩ メルバトースト

フォアグラムース、クリームチーズとオニオンのディップを塗ってお召し上がりください。