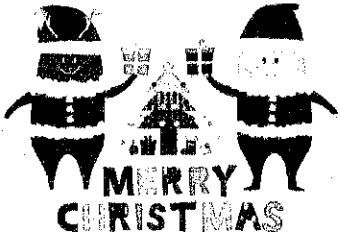


今がいいとこを握り、いつまでも元気でいることが出来ます。今日はお祝いの日、おめでたしです。

鶏むね肉で柔らかレシピ



12月といえば

この季節は、多くの人々が家族や友人との時間に力を入れる時期です。大切な人との笑顔や温かい言葉が、冬の寒さを吹き飛ばします。

仲が良いのか悪いのか…

4切よいりにとらうには、もう今年も終わりになつてから、毎年、だのほんほん風に鬼に見えます。その間もそれなりに思ひうたびに木酒といふてからきましょ。

頂いた松阪牛に舌鼓一さすがです!

今月もまた、たくさんのニュースがありましたが、特に印象的でした。その一つが、あの有名な「松阪牛」です。毎年、秋の霜降りが美しい松阪牛を頂いて、本当に美味しいです。

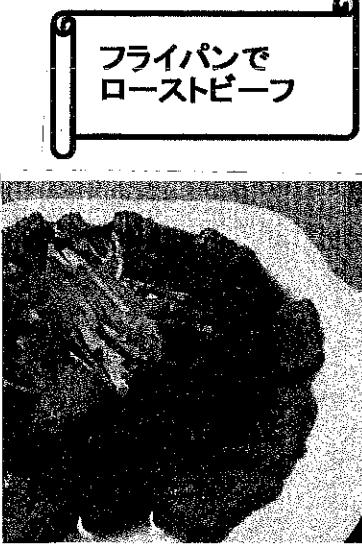
(⑥) 今月の気になつたニュース



作り方

- ① 肉は常温にしておく。肉にクレイジーソルト、黒コショウ、二ツникする。ソース◆ソース◆ソース◆玉ねぎを焼く。砂糖…大さじ4 中火に熱したフライパンに肉を入れ、転がしてすべての面を2分ずつ焼く。
- ② 火を弱火にし、ふたをしつつ、時々動かしながら肉を6分焼く。中火に熱したアルミホイルに肉を包む。さらに布巾でくるんで約30分おく。
- ③ ソースを作る。肉を焼いた後のフライパンにソースの材料を入れ、沸騰したら弱火にし、煮詰める。
- ④ 肉を取り出し、好みの厚さに切り、並べ、ソースをかけていただく。

材料
牛もも塊…500g
クレイジーソルトまたは塩…小さじ1
黒コショウ…少々
二ツник…小さじ1
ソース◆ソース◆ソース◆玉ねぎ…中1個
みりん…大きさじ4
砂糖…大きさじ4
赤ワイン…大きさじ4
二ツникすり玉ねぎ…小さじ1



RHOA室(受付)
飛行人: リストラボ ITOHEN
伊藤 道彦(いとうあきひで)
〒11-0836: 東京都墨田区6-1-2
生年月日: 昭和58年11月17日(木)
営業時間: 8:00~18:00
定休日: 水曜(急ぎの場合は、バタフライ)
種別: 美しいもの全般販売
経歴: 日進小・中学校、名古屋高(卒業後は、東海工業専門学校、建築研究科卒(この時))

URL: [ITOHEN](http://www.ito-hen.com)
HP: 080-9754-6813
TEL: 0120-975-791
FAX: 0574-79-1779
Mail: info@ito-hen.jp

リオネーは、主として、会話を通じて、情報を交換する。また、会話を通じて、情報を交換する。また、会話を通じて、情報を交換する。