



はせがわ たくみ
長谷川 拓海

担当 営業部 お客様係

皆さまこんにちは。年度末ということで、12月とはまた違った慌ただしさを感じている方も多いのではないかと思います。また、季節がら新たな気持ちで何かに挑戦しようとお考えの方もいるのではないのでしょうか。私は3月に双子の娘の誕生日があり、13年前に父親としての重責を感じたからなのか、自分にとってはなぜか緊張を思い出し、身が引き締まる季節です。

さて今月のお題「あなたの特技は」ですが、本当に悩ましいお題です。強いてあげれば学生時代にドーナツ屋さんのアルバイトで身に着けた「卵の殻の早割り」です。当時はお店の中で粉からミキシングしてドーナツを作っていました。一度のミキシングで何十個も卵を使用します。素材の温度の変化もあり、手際よく片手で次から次へと割っていかねばいけないという状態で身についたものです。お披露目する機会はありませんが、卵を割るときにはいつもそのアルバイト時代を思い出します。

季節を味わう料理レシピ

ホタテとアスパラの中華風炒め

ホタテの旨みが染み出て美味しい！
さっと一品、いかがですか？



材料 (4人分)

ホタテ…8枚、アスパラガス…
6本、塩…少々、白菜…4枚、
酒…大さじ2、ごま油…大さじ1、
鶏がらスープの素…小さじ2、
塩・こしょう…少々

作り方

- ① ホタテを2～3枚に薄切りしておく
- ② アスパラガスは下1/3の皮をピーラーなどで薄くむき、3等分にする
- ③ 塩を加えた熱湯で②を1～2分さっと茹で、水気を切っておく
- ④ 白菜は食べやすい大きさに、ざく切りにしておく
- ⑤ フライパンにごま油を温めて、①のホタテを両面焼き、③と④を加えて更に炒める
- ⑥ ⑤に酒、塩・こしょう、鶏がらスープの素を加えてさっと炒めれば出来上がり

