

















# このスパイスなら だれでも手軽にパーフェクトなおいしさ

色々な料理に使えるスパイス。  
でも応用範囲があまりに広すぎて使うのが難しいという  
イメージをお持ちのあなた。  
そこでハウスシーズニングスパイス。お料理に合わせて、スパイス  
食塩、調味料をブレンドしてある為、だれでも手軽にパーフェクトな  
おいしさを味わうことができます。

### チキンチャトラ

△材料(4人分)  
鶏もも肉(薄切り)……1000g  
しょうゆ……大さじ2  
ハウスシーズニングスパイス(ステーキ用)……1本  
△作り方  
①鶏肉を一口大に切る。  
②しょうゆ、スパイスを混ぜ、鶏肉に絡める。  
③フライパンに油を熱し、鶏肉を焼く。  
④焼きあがいたら、お好みでソースをかける。

### 豚肉のしそ巻

△材料(4人分)  
豚肉(薄切り)……1000g  
しそ……100g  
しょうゆ……大さじ2  
ハウスシーズニングスパイス(ステーキ用)……1本  
△作り方  
①豚肉を一口大に切る。  
②しそを一口大に切る。  
③しょうゆ、スパイスを混ぜ、豚肉に絡める。  
④しそを豚肉に巻きつける。  
⑤フライパンに油を熱し、巻きつけた豚肉を焼く。

### クリスマスお正月 食卓を楽しく豊かに

### お料理、直行瓶。

フルーツとキャップをまわして、そのままふれます。  
直行瓶の手軽さ、ハウスクッキングコショウ。

ゆであげたスパゲティの熱で、卵黄や生クリームソースをトロリとさせるカルボナーラ。スピーディーな仕上げが必要なメニューです。ハウスクッキングコショウを試してみませんか？片手でソースとスパゲティを合わせながら、片手で。調理中の手を休めないから、あつあつのおいしさが楽しめます。ふりだし口は、お料理にあわせて選べる1つ穴と5つ穴。キャップの分解もでき、いつでも清潔にお使いいただけます。

ハウスクッキングコショウ、ハウスクッキングあらびきコショウ、ハウスクッキングガーリック

片手でクルッ。片手で。新発売  
ハウスクッキングスパイス

### 野菜をつかった料理

大塚市健康福祉センター(山崎)の健康講座で、野菜の活用方法が紹介された。講師は、大塚市健康福祉センターの健康指導員、山崎先生。山崎先生は、野菜の活用方法について、具体的なアドバイスをくれた。野菜の活用方法について、具体的なアドバイスをくれた。

### 二つの料理教室

大塚市健康福祉センター(山崎)の健康講座で、野菜の活用方法が紹介された。講師は、大塚市健康福祉センターの健康指導員、山崎先生。山崎先生は、野菜の活用方法について、具体的なアドバイスをくれた。野菜の活用方法について、具体的なアドバイスをくれた。

### お米をつかった料理

大塚市健康福祉センター(山崎)の健康講座で、お米の活用方法が紹介された。講師は、大塚市健康福祉センターの健康指導員、山崎先生。山崎先生は、お米の活用方法について、具体的なアドバイスをくれた。お米の活用方法について、具体的なアドバイスをくれた。

### 婦人の地位向上、をにかけて 天王寺区婦人のつどい

天王寺区婦人のつどい。婦人の地位向上を目的としたイベント。天王寺区婦人のつどい。婦人の地位向上を目的としたイベント。

### 男女差別 撤廃条約 を軸として 勉強のあとは楽しい余興

男女差別撤廃条約を軸とした勉強会。勉強のあとは楽しい余興。男女差別撤廃条約を軸とした勉強会。勉強のあとは楽しい余興。

### ミツカン 鍋つゆ

ミツカン 鍋つゆ。しょうゆ味、みそ味、中華味の3種類。ミツカン 鍋つゆ。しょうゆ味、みそ味、中華味の3種類。

### かぜに向かってベンザエース

かぜに向かってベンザエース。かぜの予防と治療に効果的な薬。かぜに向かってベンザエース。かぜの予防と治療に効果的な薬。

### 今夜はどんなお鍋

今夜はどんなお鍋。寄せ鍋、みそ鍋、中華鍋の3種類。今夜はどんなお鍋。寄せ鍋、みそ鍋、中華鍋の3種類。



[illegible]