

令和4年

SUMMER GIFT

# 調味料・だし詰め合わせ

送料無料 /  
ST-45  
4,500円



楠屋のだし×2  
博多大名本造りしょうゆ 360ml×1  
あごだし 360ml×1  
焼きあごつゆ 360ml×1

# 新・博多の夏セット

送料無料 /  
NTH-30  
3,240円



醤油屋の鰹つゆ 360ml×1  
塩ぼん酢 360ml×1  
あごだし 360ml×1  
紫根 300ml×1  
す漬一発 300ml×1

# 新・麺三昧



とんこつラーメン×4食  
あごだしラーメン×4食  
モロヘイヤうどん×4食

送料無料 /  
NDM-30  
3,000円

# 手延べそうめん 焼きあごつゆセット



焼きあごつゆ 360ml×1  
島原手延べそうめん 250g×4食

送料無料 /  
JJ-20  
3,000円

# お中元

SUMMER GIFT

全国送料  
無料

※こちらの4種に限り

7/30(土)  
受付迄

創業安政二年



株式会社  
ショウキョウ

〒810-0041  
福岡市中央区大名1-12-15

TEL 0120-345-556

FAX 0120-661-940

☎ 092-741-5556

【受付】平日10:00-17:00

オンラインショップは  
こちらから



## 冷やしぶっかけそうめん

Recipe

🕒 5分



「あごだし」を使った料理を紹介します



料理で使用した商品

あごだし

長崎県産の焼き飛魚(あご)からじっくりだしを取った濃縮だし。

〈材料〉2人分

- あごだし 大さじ1
- きゅうり 1本
- 冷水 135cc
- ミニトマト 1/2
- 茹で海老 4尾
- みょうが 適量

- 1 あごだしと冷水を合わせる。
- 2 きゅうりとみょうがは千切り、ミニトマトは半分切る。
- 3 そうめんを茹で、冷水でしめる。
- 4 器にそうめんを盛り、2と茹で海老を彩りよく盛り付ける。
- 5 1をそうめんにかける。

## ジョーキュウ おすすめ Recipe

2022 SUMMER

LINEで友達になれば！

- 1 美味しいレシピ
  - 2 イベントのお知らせ
  - 3 お得なクーポン etc.
- うれしい情報が満載！  
友達登録はこちらから



## 野菜の浅漬け

Recipe

🕒 30分～

「浅漬の素」を使った料理を紹介します



料理で使用した商品

浅漬の素

季節の野菜でおいしい浅漬が簡単に作れます。

〈材料〉

- お好みの野菜 適量
- 浅漬の素 適量

- 1 食べやすい大きさに野菜を切る。
- 2 野菜の重さの約1/3～1/4の浅漬の素に漬け込む。
- 3 大きさや好みに合わせて30分～1時間程度漬け込んだら完成。

※ 冷蔵庫保存で3～4日程度美味しくお召し上がりいただけます。

※ 野菜は塩もみをせずにご使用ください。

