

まるやかなお酢でやさしく漬込みました

彩り野菜と たまごのピクルス

えっ!
ピクルス?
たまご!?

彩り野菜と たまごのピクルス



たまご屋さんが考えた!「たまごのピクルス」って?

軽井沢のレストランで食べた地場野菜のピクルス。野菜の甘みや歯ごたえはそのまま生かされ、酢漬けすることでメインの肉料理によく合うサイドディッシュになっていました。その味が忘れられず「ぜひともたまごに生かしたい。」それが始まりでした。たまごに合うやさしい味の酢を探し、たまごの味を引き立てる野菜を選び、試行錯誤してやっとできあがりしました。たまごの中に酢と野菜のおいしさがギュッと詰まったやさしいピクルス。子どももおばあちゃんもピクルスが苦手だった人も、いちどお試しください。

基本 たまごの ピクルス 使い方



1
ざるに出す
酢は他に使えます…



2
切る



3
野菜をはさむ



できあがり!
かんたん

彩り野菜とたまごのピクルス

半熟たまごと野菜をまるやかな酢で漬込んだ
たさっぱりやさしい味の新しいピクルス



例えば……



pasta

半熟とろりのたまごのピクルス



hamburger

中日本株式会社 半田工場 愛知県半田市旭町5-68-1 ☎0120-829452

「彩り野菜とたまごのピクルス」の取扱店舗はHPで <http://www.tamagoro.co.jp/>

タマゴロウ 検索

