



ariさん

川越 有理

1971年 日向市出身 フードバイザー

県内在住。フードバイザーとして料理教室を開くなど幅広く活躍。「家ごはん」から「おもてなしごはん」まで幅広い食シーンを提案してくれます。

[和パルBanca] 宮崎市橋通西2-4-15 TEL:0985-69-8897

Desaki

デサキ宮崎店

宮崎県宮崎市吉村町東部第二土地区画整理事業地内39街区6
TEL:0985-33-9339

文具はもちろん!キッチン雑貨をはじめ、インテリアグッズやコスメ、ファッションなどライフグッズを多数取り扱っています。

ariさんちの
台所

— きんかん —



きんかん500g分 : 約1,127kcal

きんかん茶

[材料(きんかん500g分)]

きんかん	500g
生姜	1かけ
三温糖(なければ上白糖)	200g
水	50cc

【作り方】

- ①きんかんは半分に切って種を取ります。生姜は皮をむいて千切りにします。
- ②鍋に①と三温糖を入れよく混ぜ合わせて、冷蔵庫で一晩置きます。
- ③きんかんから水分が出たら、水を加えて火にかけます。沸騰したら弱火にして、アクを取りながらきんかんが柔らかくなるまで20分ほど煮ます。粗熱を取って瓶などにシロップごと保存します。
- ④カップにお好みの量のきんかんとしロップを入れて熱いお湯を注いでできあがり。



美濃焼 モロッカン

カレーバスタ皿(大) 金額:700円(税抜き)
パーティー小皿(小) 金額:450円(税抜き)

モロッコ雑貨のエキゾチックな世界観を器の中にあしらいました。刺繍の模様をモチーフにしたデザインと、趣のある釉薬との組み合わせが絶妙な、異国情緒溢れるシリーズです。