



春の葉っぱメニュー



いかのジンジャーオイル炒め



菜の花をトッピングし春らしい一品です。シャキシャキ野菜にガツンと生姜が癖になります。

<https://youtu.be/Pdgd7uSytnQ>

彩り野菜とチキンのあられ丼



定番、三つ葉のあられ丼にチキンを加え、お腹いっぱいになる丼ぶりです。

<https://youtu.be/73cu6pdIN5M>

三つ葉とえびのつまみ揚げ



春の味覚が満喫できる大人気のつまみ揚げです。

https://youtu.be/tO_YtpaSito



さっぱり塩レモンのから揚げ



豚から揚げ、茄子、塩レモンが相性抜群！生の水菜を使用し素材の味を生かしました。食べたらずが止まりません。

<https://youtu.be/f3vQA0ILBWg>

こちらは
キット数：150限定！

春野菜には、冬の寒さを乗り越えて成長してきたからこそ、すぐれた栄養成分がたくさん詰まっているよ。
春野菜独特の苦味は、「植物性アルカロイド」という成分で、腎臓のろ過機能を向上させ、老廃物を体の外に出してくれる解毒作用の働きや、新陳代謝を促進する働きがあるんだって。



株式会社 クリハラ

〒370-0134

群馬県伊勢崎市境島村3022番地

TEL:0270-74-9231

FAX:0270-74-9331

MAIL:kaihatsu@kurihara1993.com

<https://kurihara1993.com/pages/231/#block1366>

