



十三種の彩り炒飯



コールスローサラダ
ゆず風味



きのこの
ゆずサンラータン



読書の秋、スポーツの秋、そして、食の秋。だんだん肌寒くなってくる秋の日は、ちよっぴりさみしくなったりもするけれど、そんなときは、スープでしっかりあったまって、この季節しか観れない、紅葉やススキやコスモスを見に行こう。

季節の恵みをたっぷり摂れる秋のレシピは、ちよっとだけ多国籍。炒飯のポイントは名勝・豪溪の名前がついたお漬物「豪溪漬」。スープとサラダには、「ゆず酢」が大活躍です。

和えたり、かけたり、料理をきゅっとひきしめてくれます。

あきのごはん。

