ミス・バレンタインの 今週の星占い

6月27日～7月3日

★ラッキーワード
☆ラッキーカラー

おひつじ座 3.21～4.19

感動できるものに積極的に触れることで、元気になれる時です。恋愛小説を読んだり、映画を鑑賞するのもおすすめです。

★映画・小説
★ラズベリー色

おうし座 4.20～5.20

家や部屋を片付けたり、インテリアを変えることで運気もアップします。

★ホームセンター
★桃色

ふたご座 5.21～6.21

好奇心が高まり、さまざまなメッセージを受け取ることができる時期です。以前から気になっていた場所を訪ねると運気もアップします。

★フリーペーパー
★ミントグリーン

かに座 6.22～7.22

持ち物を整理することで運気もアップします。不要なものを片付け、掃除することで新たな良いものを入手できる時です。

★リサイクルショップ
★マリンブルー

しし座 7.23～8.22

久しぶりの人との再会のチャンスや、新たなご縁ができる時です。過去の失敗や心の傷を修復することができます。

★手紙・SNS
★パープル

おとめ座 8.23～9.22

心の奥にたまった怒りや悲しみを手放すことが大切です。本当に伝えたい相手に気持ちを伝えることで、自分自身を再生できる時です。

★傾聴
★白

てんびん座 9.23～10.23

身近な友人たちと、より深い関係を築ける時期です。いつもより相手の話をじっくり聞くことで友情も深まります。

★コミュニティカフェ
★ひまわり色

さそり座 10.24～11.22

周囲からの注目や期待が集まります。自分の意志を明確に伝え、自信をもって行動することが大切です。

★新しい靴
★紺色

いて座 11.23～12.21

すぐに結果が出ないことでも、未来に役立つことに意識を向けることで運気も開けます。新しいことを学ぶのもおすすめです。

★語学・カルチャースクール
★空色

やぎ座 12.22～1.19

日頃は気づきにくい人の悩みに寄り添うことで、あなたの優さを発揮できる時です。小さな善行が幸運となって返ってきます。

★寄付・ボランティア
★ラベンダー色

みずがめ座 1.20～2.18

さまざまな人との交流が活発になります。対等な人間関係を大切にすることで、真に助け合える協力者に出会える時です。

★パートナーシップ
★オレンジ色

うお座 2.19～3.20

何かと忙しくなります。人に教えたり教えられることも増えそうです。新しいアイデアを取り入れることで運気もアップします！

★絵本
★アイボリー

道文教大のしあわせレシピ

『素材を活かすテクニックとは!?!』編

高大連携授業「調理ハイテクニカル実習」では、各専門領域で活躍されている方を講師に招き、調理技術に加え、北海道が誇る食資源の価値を学ぶ実践型授業を行っています。今回は、トラットリア・テルツィーナ 堀川秀樹氏からヒントをいただいたレシピをご紹介します。

美味監修

人間科学部
健康栄養学科教授
山森 栄美

素材を活かしたポークソテー ～パセリとレモンのソース～

材料【2人分】

- 豚肉(ロース) 2枚(200g)
- 塩 小さじ2/3
- こしょう(黒) 少々
- 小麦粉 小さじ2
- オリーブオイル 大さじ1
- にんにく(チューブ) 適量
- 白ワイン 大さじ2
- バター 15g
- レモン汁 大さじ1
- パセリ 10g
- パルメザンチーズ 5g
- クレソン 2本

【付け合わせ】

- じゃがいも 120g
- バター 10g
- 塩 少々

●1人分の栄養価

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
444kcal	19.5g	32.7g	11.9g	1.5g

【つくりかた】

- 1 じゃがいもは皮付きのまま水から茹で、中心まで火が通ったら皮をむいて熱いうちに裏ごしてバターと塩を加える。
- 2 豚肉は塩こしょうをしてラップで挟み、めん棒などで叩いて薄くし、小麦粉をまぶす。
- 3 パセリはみじん切りにする。
- 4 フライパンにオリーブオイルとにんにくを入れて弱火で熱し、②を入れて7割火を通す。裏返して全体に火が通ったら白ワインを加え、水分が半量になるまで煮詰める。
- 5 ④にバター、レモン汁、③を加えて肉にソースをまわしかけながら1分加熱する。
- 6 器に①と⑤を盛り、パルメザンチーズを削りながら振り、クレソンを添えて完成!

ポイント

「北海道で育った野菜、肉、魚介をイタリアの表現方法を使って美味しく食べてほしい。」と語る堀川シェフ。お肉の火入れは、表7:裏3の割合でいじらないこと! だそうです。皆さんも是非挑戦してみてください!

くばらほんけ
久原本家グループ
感謝祭

おいしい 大試食会

入場無料

2025.7.19 SAT 11:00～16:00

皆さまへ日頃の感謝を込めて、全国の久原本家グループ商品が勢ぞろいする大試食会を開催します。年に1度さりの特別なひとときをぜひお楽しみください。

【会場】
久原本家食品
北海道工場(恵庭)

久原本家グループの商品 100種以上が勢ぞろい

久原本家グループの各ブランド

茅乃舎 くばら 椒房庵

などの商品を販売します。

販売商品の
試食・試飲
できます!

試食はすべて
無料

ぜひこの機会に
お楽しみください。

この日限りの地域限定商品も登場!

※商品の数には限りがあります。

久原本家グループ商品を使用したグルメ 飲食ブース

※飲食ブースは有料です。

焼きあご無料配布

九州から直送の「あご(とびうお)」を炭火で焼いた「焼きあご」を数量限定でふるまいます!

ACCESS

株式会社 久原本家食品 北海道工場
[北海道恵庭市戸磯 2006-1]

電車をご利用の場合

■JR千歳線「サッポロビール庭園」駅から徒歩3分

《快速エアポートをご利用の場合》

●「恵庭」駅で普通列車にお乗り換えください。

【ご注意】普通列車でも停車しない列車がありますのでご注意ください。

お車をご利用の場合

●駐車場をご用意しています。600台収容可能。

久原本家グループ
椒房庵 くばら 茅乃舎 北海道 食品庫

【お問い合わせ】
TEL:0123-47-8300 (受付時間 9:00～17:00)
※土日祝日を除く