備前黒皮かぼちゃ

カルピス㈱特撰バター使用フェア



岡山県の伝統野菜「備前黒皮かぼちゃ」は、日本かぼちゃの代表品種で、
かつて瀬戸内市（牛窓町）が一大産地として有名でした。
平成に入り生産が途絶えましたが、地域の生産者さんと力をあわせて
2015年に「備前黒皮を復活させる会」によって復活！！！
水分を多く含むため、瑞々しく、甘さは控え目でさっぱり♫
今回はカルピス（株）特撰バターとのコラボが実現！
ぜひこの機会に、ご賞味ください。



■備前黒皮かぼちゃ
×《カルピス㈱特撰バター》のピザ　1,400円
サラミと蒜山チーズに、カルピスバターたっぷりの
ホワイトソース。かぼちゃの素材のままの味わいを
ひきたててくれる、魔法のレシピです。



■備前黒皮かぼちゃのソテー
900円
塩とカルピスバターでシンプルに。
アーモンドスライスがアクセント。



■備前黒皮かぼちゃの唐揚げ　700円
シンプルに薄衣をつけてあげました。
カルピスバターを添えて。お好みで
ソースをかけてお召し上がりください。



■蒸し備前黒皮かぼちゃ　700円
ホクホクのかぼちゃにカルピスバターがあう♡

《カルピス㈱特撰バター》乳酸菌飲料カルピス®を作る工程で、
生乳から乳脂肪分を分離する際にできる脂肪分（クリーム分）を
利用して作られる白い高級バター。深いコク、透きとおる口どけ、
上質でクリーミーな味わいが自慢の逸品です。



※画像はイメージ、価格は税込です