備前黒皮かぼちゃ フェア

カルピス㈱特撰バター使用



備前黒皮かぼちゃとベーコンのピザ

ベーコンと蒜山チーズに、カルピスバターたっぷりのホワイトソース。
かぼちゃそのままの味わいをひきたててくれる魔法のレシピです。

1,500 円



備前黒皮かぼちゃの唐揚げ

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。お好みで醤油をかけてお召し上がりください。

800 円

備前黒皮かぼちゃのソテー

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。

1,000 円





蒸し備前黒皮かぼちゃ

ホクホクのかぼちゃに
カルピスバターがあう♡

800 円

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。



《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、透きとおるロビけ、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