



②③北一藏重通信



(Vol.2 Summer is Coming! ~夏がやってくる!~)

こんにちは！

毎度弊社よりお買い上げ頂き、誠に有難うございます。

さあ、皆さん、ついに北海道にも夏がやってきますよ～！私は夏が大好きです^^ 青い空にサンサンと輝く太陽、そしてなんと言っても、そうです、夏の果物、メロンと西瓜です！

今回は「夏 x お酒 x メロン&西瓜」にクローズアップしてみたいと思います♪

夏はシュワッとした飲み物が飲みたくなりませんか?? 私は安いスパークリングワインをコンビニで買ってきて、自分たちで超簡単おつまみを作って、飲んだり食べたりします。その時に作ったおつまみ例（藏重商店オリジナルネーミング付き♪）をご紹介しますね^^

ちなみに、西瓜やメロンは水分が多く、果糖とカリウムも一度に摂取できるので、熱中症対策にオススメの果実です！そこに、塩を加えると完璧な熱中症対策ができます！お酒が苦手な方、お子様にはスパークリングワインの代わりに、炭酸水やサイダーで作ってみてください^^

1. 生ハムメロンとスパークリングワインで、
「とろける甘さとしょっぱさを！

シュワシュワSummer」

- ・ メロンを食べやすい大きさに切る。
- ・ 生ハムを並べて、少々黒こしょうをふる。
- ・ お好みでエクストラバージンオリーブオイルをかけて食べる。
サラダ感覚でどうぞ。



2. スパークリングワインに西瓜ブロックを浮かべて...

「スイカぶかぶかシュワシュワカクテル★」

- ・ スイカを食べやすい大きさに切る。スパークリングワインを注ぎ、その中に切った西瓜を浮かべる。お好みでミントを浮かべたら、色味もかわいいです♪ロゼのスパークリングワインを使ってもいいですね^^グラスの口に塩をつけると熱中症対策カクテルにも♪

3. スイカと北海道いちごとモッツアレラチーズの真っ赤な果実サラダ

- ・ スイカをブロック状にカット。イチゴは縦1/4にカット。モッツアレラチーズを手で適当に手でちぎって、塩こしょうとオリーブオイルをかけて、最後にミントやパセリ、バジルを飾って完成。

4. メロンとクリームチーズが出会いました

「メロンとチーズの夏恋物語」

- ・ 一口サイズにメロンを切る。クリームチーズと並べて、お好みで黒こしょう、レモンをかけて食べる。