

# VOICE *Special Issue* #09

【ヴォイス】 / #09 / SEPTEMBER 2009 / www.oisix.com

野菜いっぱい ランチパーティー【2009.08.29】  
野菜ぎらい克服!



## RECIPES【野菜ぎらい克服!】



### ほうれん草とバナナのきなこシェイク

忙しい時にもすぐ作れるお手軽レシピ。  
やさしい甘さで栄養満点なのうれしい。

【2人分】  
ほうれん草(茹でたもの)…40g バナナ(シュガースポットが出るくらい完熟したもの)…1本  
きなこ…小さじ2 牛乳…2カップ(400ml) 氷…2~4個 はちみつ…適量

- ① 全ての材料をミキサーにかける。

【山の花々のはちみつ】(税込1,029円 / 300g)

完熟前のバナナの場合は、はちみつを多めにするのがおすすめ。  
コーンフレークなどで食感をプラスしても、おいしく召し上がれます。

レシピ提供: Oixi レシピエ 野口真紀



### 長ねぎのスイートマリネ

長ねぎを蒸して、甘さと柔らかさを最大限に引き出しました。  
熱いうちにマリネ液にからめるから、味がよくなじみます。

【2人分】  
長ねぎ…2~3本 (マリネ液)白ワインビネガー…大2 オリーブオイル…大4  
砂糖…小1 にんにく(すりおろし)…少々 塩・こしょう…各適量

- ① 長ねぎは4cmに切る。
- ② 蒸気の立った蒸し器で、①を4~5分蒸す。
- ③ 熱いうちにマリネ液につけ、冷蔵庫で冷やす。

【ルミエールワインビネガー モンシェフ白】(税込819円 / 300ml)

「蒸す」ことが、おいしさの決め手。蒸し器が無い場合は、フライパンまたは鍋に水を入れても。(レンジの場合は、水をふりかけ、ふんわりラップで1~2分)

レシピ提供: Oixi レシピエ 野口真紀



### 【つかいきりレシピ】ソフトドライトマト

低温のオーブンでじっくり焼くことで、トマトがより一層甘くなります。  
いつものトマトとは一味違う、驚きの味わいです。

【2人分】  
プチトマト…2パック

- ① プチトマトは半分切る。
- ② オーブンシートを敷いた天板に①を並べる。
- ③ 160℃のオーブンで40分焼く。

【トマトと相性抜群 バジル(栃木県産)】(税込260円 / 1袋(約10g))

そのままいただくのはもちろん、色々な料理に使えます。  
ガーリックトーストにのせて、バジルとオリーブオイルを合わせても。

レシピ提供: Oixi レシピエ 野口真紀

## ACTIVITY REPORT【OisixのVOICE】



作った人がわかる安心：おいしい野菜、だれが作ったか知りたくありませんよね？

スーパーの青果は、コスト削減のために市場から一括して仕入れるので、産地名しか分からないことがほとんど。そして作る側も名前が表記されないのが、品質より利益に興味が行きがちになるのです。一方Oisixでは全ての青果の生産者名を公表しています。また“お客様の感じる「おいしい」を生産者さんと共有し、そのおいしさに磨きをかけ続けたい”という願いから、お客様の声を評価基準に生産者さんを表彰する「農家・オブザイヤー」を毎年開催しています。同じトマトでも、作る人の数だけおいしさがあることをぜひ楽しんでください。そして生産者さんたちがもっと自信を持っておいしさに取り組んでいけるよう、ぜひお客様の声をお寄せください。

お客様のVOICE(声)募集中です。アンケートにご協力ください。 <http://www.oisix.com/voice>

