

OB様
限定

新築・リフォーム ご紹介キャンペーン

この度えびすやでは、**お客様ご紹介制度**を導入いたしました！

紹介した方もされた方も、どちらもうれしい内容となっていますので、

周りで新築やリフォームをお考えの方がいらっしゃいましたら、是非ご紹介ください！

紹介した方

ご契約金額に応じて最大 **10万円**の特典！

ご契約金額	特典
100万円以上	商品券 1万円
500万円以上	商品券 5万円
1,000万円以上	商品券 10万円

紹介を受けた方

ご契約金額に応じて最大 **30万円**の特典！

ご契約金額	特典
100万円以上	商品券 1万円 えびすや優待券 5万円
500万円以上	商品券 5万円 えびすや優待券 5万円
1,000万円以上	商品券 15万円 えびすや優待券 15万円

今月のおすすめレシピ <ししとうと鶏もも肉の甘辛焼き>

森安晴香

6～9月に旬を迎える「ししとう」。これからの時期、スーパーなどで目にする機会も多くなってきます。特徴的な香りと歯ごたえ、そして少しの苦みが美味しいので、お料理の名脇役としてお好きな方も多いのではないのでしょうか。ししとうは小さいながらも多くのビタミン類やカリウムなどの栄養素がたくさん含まれています。夏バテ予防や老化防止など様々な効能が期待できるので安くておいしいこの時期に積極的に料理に取り入れましょう！



<材料 2人分>

鶏もも肉	250g
<下味>	
調理酒	大さじ1
すりおろし生姜	小さじ1
ししとう	12本

<調味料>

水	50ml
しょうゆ	大さじ2
砂糖	大さじ1
みりん	大さじ1
ごま油	大さじ1/2
一味唐辛子	適量

<作り方>

1. ボウルに調味料の材料を入れてよく混ぜ合わせる。
2. 一口大に切った鶏もも肉をバットに移して下味の材料を入れてもみ込み、ラップをかけて冷蔵庫で15分程置く。
3. ししとうはヘタを取り除き、竹串で数カ所に穴をあける。
4. 中火で熱したフライパンにごま油をひき、1を入れて鶏もも肉に火が通るまで焼く。
5. 3を入れて中火で炒め、ししとうが馴染んだら1を回し入れて炒めあわせる。
6. 器に盛りつけ、一味唐辛子を散らして完成です！