

# 小平マナ 自慢の逸品たち

小平マナでは食品から化粧品、洗剤などの日用品まで、厳選したこだわりの商品を取り扱っています。今回は色々なメニューに応用できる鍋もの素材と、洗いに便利なキッチン用品をご紹介します。



## お鍋の具材の旨さを引き立てる マルサンの鍋スープ

化学調味料不使用のストレートタイプ。玄米黒酢を隠し味に使った「とり塩鍋」、国産おろし生姜を加えた「豆乳鍋」、豆板醤+米味噌仕立ての「キムチ鍋」など種類も豊富です。(3~4人前)



## いろんなレシピで年中活躍！ きのこ色々

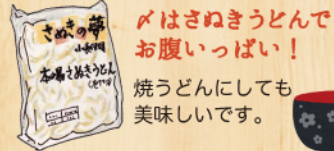
小平マナでは通年販売しているきのこ各種。サッと焼いていただいたり、天ぷら、炒め物、スープの具材などに使ったりと万能選手です。



こだわり製法の  
こんにゃく、練り物、豆腐など  
有機の芋を使い、創業当時から  
変わらぬ製法で作るこんにゃくや、  
合成保存料・酸化防止剤無添加の  
さつま揚げ(きくらげ入りがオススメ！)  
などを揃えています。



## 自然農法の 新鮮野菜も 忘れずに♪



メはさききうどんで  
お腹いっぱい！  
焼うどんにしても  
美味しいです。



食器洗いがはかどる！**キッチンスポンジ**  
スポンジはどれも一緒とあなどるなかれ。目の粗いスポンジのため、水切れが良く衛生的。研磨剤などを使ってないので食器を傷つけません。泡立ちも優れ、耐久性も◎です。

台所、パストイレ、洗濯用などお掃除グッズも豊富です。



食べた後は  
お片づけ...



# この商品で美味しいレシピ♪

小平マナで販売している商品を活かして作る、簡単&ヘルシーな料理をご紹介します。

小平マナのブログからセレクト!



## ● 車麩のカツ

【材料】

車麩 3枚 野菜ブイヨン 1袋 生姜、  
にんにく、醤油、小麦粉、パン粉 適量

【作り方】

1. 車麩をぬるま湯で戻し、静かに手で押しながら水を絞り、食べやすい大きさにカットする。
  2. 生姜とにんにくをすり、醤油と合わせたタレに、車麩をつけて味をなじませる。野菜ブイヨンを少々入れて味をととのえる。
  3. 小麦粉を水で溶き、車麩をくぐらせ、パン粉をつけて油で揚げる。
- 車麩にしっかり味をつけてしみこませることが美味しさのコツです。

## ● マッシュルームのシンプルスープ

【材料】

マッシュルーム 200g 小麦粉 大さじ3  
豆乳 700cc ローリエ 1枚  
オリーブオイル、塩、コショウ 適量

【作り方】

1. オリーブオイルを鍋にひき、みじん切りにしたマッシュルームを、弱火でゆっくり火が通るまで炒める。
  2. 1に油を少し足し、小麦粉大さじ3を入れてさらに炒め、ローリエと豆乳を加えてとろみがつくまでかき混ぜながら炒める。
  3. とろみがついてきたら塩・コショウで味を整える。
- マッシュルームのコクと塩味が絶品です!

## お店で売ってる商品でもっと手軽に作っちゃおう♪

写真左から

【車麩のカツ】

車麩

パン粉 (南部小麦使用)

野菜ブイヨン

【マッシュルームのシンプルスープ】

スライスマッシュルーム

離乳食にも  
使えます



炒め物の  
味付けにも♪

イーストフード・  
ショートニングは  
使ってません。



農薬・漂白剤  
不使用。国産  
マッシュルーム!

