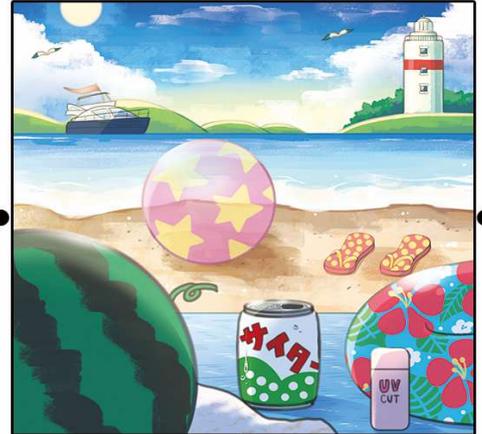
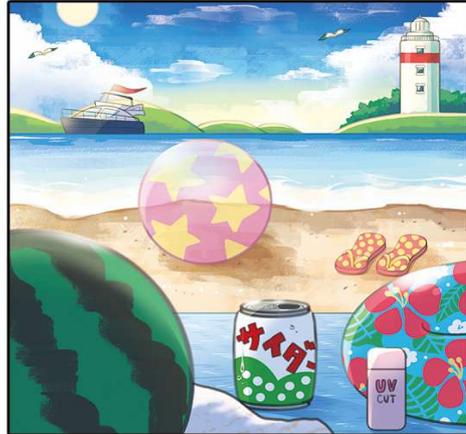
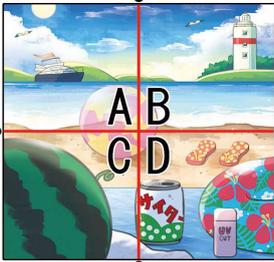


## 間違い探し

左右のイラストで違う箇所が5つあります。  
左の表から間違いの多いエリアをアルファベット  
で教えてください。



●答えは、当社ホームページでご確認ください！

奥山工務店ホームページのQRコードは

こちらです→

是非チェックしてみてください♪

または「奥山工務店」で検索してみてください！



## かんたんレシピ

## 茗荷と生姜のカペリーニ

極細パスタ・カペリーニを使った、茗荷と生姜の香りや  
味わいがさわやかなメニュー。暑い夏にもぴったりです♪

### 材料

(2人分)

- カペリーニ…100g
- 茗荷…3本
- すし酢…大さじ2
- 甘酢生姜…20g
- 生ハム…40g
- ミント・ディル…適量  
※大葉でも代用できます
- A: レモン汁…1個
- オリーブオイル…大さじ2
- 塩・コショウ…適量



①茗荷は縦に2等分し、すし酢にひと晩漬け込む。

②①を斜め薄切りにする。甘酢生姜はせん切りに、ミント・ディルは葉を摘み、生ハムとともにすべてを合わせる。

③Aを合わせ、②に加えてざっくりと混ぜ合わせる。

④たっぷりの湯に塩を加え、カペリーニを茹で、冷水でしめて水気をしっかりと取り、③に合わせる。

⑤器に盛りつけ、オリーブオイル(分量外)をかけ、黒コショウをふる。

教えてくれた人…尾田衣子さん

料理研究家。料理教室「アセットドキヌ」主宰。ル・コルドンブルー東京ほかで料理を学び独立。身近な食材で手軽に作れる料理に定評がある。 <http://ryo-ri.net/>

※カペリーニは茹で時間が短いので、具材を先に用意しましょう。

※茗荷のすし酢漬けは多めに作れば、添え物などにも活用できます。

※日本では「カペリーニ」という表記もありますが正しくは「カペリーニ」です。