

スタイルワン新聞

Vol.12

そのままでも、お料理にも！初夏にぴったりの万能食材

気温が高くなってくると食欲が落ち気味。冷蔵庫に常備してパパッと作れる、さっぱりメニューを試してみてくださいね。今回ご紹介する梅干しとちくわは、そのままでも、お料理に使っても、大活躍の食材です。



アピタン

スタイルワン梅干し(はちみつ・しそ・かつお)
(各180g) 各¥368(税込各¥398)

酸っぱい梅干しが苦手な方でも食べやすい「はちみつ梅」がイチオシ！人気もNo.1です。3種類の中では塩分濃度が低いので、塩分が気になる方にもおすすめします。



食品本部 鮮魚部
横井MD

！梅干しならコレ！



はちみつ・しそ・かつおの3種類からお好みをチョイスしてくださいね。

- ★5段階にサイズ分けされた梅の中で2番目に大きいものだけを使用しました。
- ★梅干しはサイズが大きくても種の大きさはほぼ変わらないので、果肉の旨みがたっぷりです。
- ★梅はほとんど傷のない優良品だけを使用しました。

スタイルワンちくわ(5本入) ¥98(税込¥106)

白身魚のすり身で作られたちくわはそのまま食べても、炒め物や煮物などの料理にも、幅広く使えます。必須アミノ酸をバランスよく含み、消化しやすいので、お子様から年配の方まで食べてもらいたいです。手間のかかる下ごしらえなしでお魚が食べられるのでオススメです。



食品本部 鮮魚部
明石MD

年間270万個お買い上げいただいている人気商品。手軽にお魚パワー注入です！



- ★4種類の白身魚をあわせて食感にこだわりました。
- ★スケソウダラの特徴であるしなやかな食感を活かして仕上げました。

2商品を使ったレシピのご紹介

ちくわと梅の揚げない磯辺揚げ



材料 (2人分)
ちくわ…5本
梅干し…3個
マヨネーズ…大さじ3
青のり…大さじ1

- ①ちくわを食べやすい大きさに切る。
- ②種を取り小さくちぎった梅干し、青のり、マヨネーズをよく混ぜ合わせ、①を加えてよく絡める。
- ③アルミホイルの上に乗せ、オーブントースターで焼き色がつくまで5～6分焼く。



ピアタン



！バイヤーが行く！
いつも快適で清潔な抗菌加工
eco!onオーガニック
コットンTシャツ

毎日着るベーシックTシャツ、いつも快適で清潔にしたいですね。今年のオーガニックコットンTシャツは、細菌の増殖を抑制するナノファイン加工*をプラス！室内干し時の気になるニオイもシャットアウトします。

*ナノファイン加工
イヤなニオイの原因となる細菌の増殖を99.9%以上抑制する抗菌力をもちながら安全性を重視した日本製の加工剤です。

eco!on
eco on your life
いつもの暮らしにエコ！

eco!onとはユニオオリジナル商品の中で、特に環境に配慮された商品の名称です。

メンズオーガニックコットン
Tシャツ
各¥990(税込各¥1,089)



衣料本部
メンズ部
杉浦MD

私のオススメ UN? Collection / 大きなぬいぐるみ トリケラトプス モササウルス



人気恐竜が現代に復活!? 大人も子供もワクワクするビッグサイズのぬいぐるみ。インパクトあるインテリアに。SNS映えもバッチリです。



！4足歩行のすっしり感を再現。！
2本の角が凛々しい！

おおきなぬいぐるみ
トリケラトプス(全長約125cm)
モササウルス(全長約165cm)
各¥2,980(税込各¥3,278)



住関本部
ホビー&ステーションナリー部
清澤MD



！パクリ口が迫力満点！