



2009年 11月

〈店長のオススメ〉

台湾の冬のフルーツといえば
ポンカンと**白柚**です！
毎年ご好評いただいておりますが、
今年も取り扱いいたします。
皆様のご利用をお待ちしております。



〈月間セール〉

竹山烏龍茶(80g)

630円→580円

謝さんの凍頂四季春茶(80g)

1050円→945円



日	月	火	水	木	金	土
1 11/1~11/15 週間セール	2	3 文化の日	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16 11/16~11/30 週間セール	17	18	19	20	21
22	23 勤労感謝の日	24	25	26	27	28
29	30					

〈今月の一品〉

三杯鶏 (サンペイチー)



材料

台湾地鶏、金蘭醤油
ニンニク、しょうが、ネギ
唐辛子、紹興酒、台湾バジル
砂糖、黒ごま油



作り方

- ① 地鶏 1羽をブツ切りにします。
- ② ネギの青い部分を適当な大きさに切ります。
- ③ ニンニクは薄皮を剥かず包丁で3片程つぶし、しょうがは薄くスライスします。唐辛子は3本くらいを適当な大きさに切ります。
- ④ フライパンを火にかけ、黒ごま油を入れます。唐辛子、しょうが、ネギ、ニンニクを入れ炒め、火が通ったら鶏を入れます。
- ⑤ 金蘭醤油をフライパン一回り入れ、紹興酒約150mlと砂糖を入れます。
- ⑥ 鶏が浸るくらいの水を入れ、そのまましばらく煮込みます。
- ⑦ 約30分煮込み、汁がなくなったら、バジル(葉の部分だけ)を入れ、軽く火が通ったら完成です。