

Mart 「100円ショップ」で生活が変わる!

弊社のロングセラー大ヒット商品が女性雑誌で紹介されました。

「100円ショップで生活が変わる! 時短料理の決め手はキッチンバサミ」

7 もっと生活進んじやおう! マート July 2016

時間をかすてにきやう! 味も栄養もアップする 菜うま! 冷凍常備菜

料理・インテリア・美容まで! **とっても使えて家計にもやさしい 100円ショップで生活が変わる!**

Seria ダイソー Can×Doの「使えるベストセラー」比較

お出かけも「チリ」! 決める「ネイル&シール」

お値打ち雑貨! 盛りたくさん! 「ピン缶」食材

マンネリの炒め物・パスタが変わる「ピン缶」食材

5日間あつちした100円コスメの「おしゃれ収納」

誰でも簡単! プチDIYのひと手間でおしゃれ収納

これだけは捨てられない シンプル派の私が愛する「かわいい雑貨」

見た目もおしゃれだけど「バルムユダで焼くとトーストはなぜおいしい?」

ちょっと開きにくいから「みんなは、脱毛?」

家はいまどく! アレンジしやすい 無印良品の「ベージュシャツ」をリピする理由

肉・野菜・魚の下処理までできる! 時短料理の決め手は「キッチンバサミ」



タイ生まれの本格派 スイートチリソース



唐辛子の辛さと、独特の甘み、酸味が絶妙なソース。フライやサラダ、炒めものやそのままディップとしても使える万能調味料。使ったことのない方も、まずは100円でトライ! スイートチリソース 220g ¥100 (ダイソー)

100円ショップでちょっと変わったソースといたら、トマトコーポレーションの「ROZA」シリーズです。スイートチリソースは、スイートチリソースは「輸入食品店やスーパーのものよりもおいしい」と評判のソース。その理由は辛さと甘さのバランス。ピリッと後引く辛さがこのソースの特徴で、炒め物にひとかけするだけで本格的なエスニック料理を楽しめます。

「おいしさのヒミツ」 「トマトコーポレーション」って何?

タイカレーのほか、P46のアンチョビなどおいしい100円食材を導入・製造しているのが、このトマトコーポレーション。タイの現地工場にパイプを持ち、低コストかつ世界の名産品を日本人でも食べやすいようアレンジして輸入しています。100円食材の「質」を上げた影の主役なのです。

「このソースも人気です!」

スイートチリソースと同じく、トマトコーポレーションのピン缶調味料シリーズ。それぞれ本格的な味付けが可能。ピン缶で風味を損なわずに、少量でも香り立ち立、野菜炒めや肉料理におすすめ。ピザソースは、トマトがベースでオレガノが入っており、ふだんのピザトーストがちょっと豪華に変身します。

トマトコーポレーション(右)オイスターソース 180g ¥100(左)ピザソース 180g ¥100 (ダイソー)

スパイスがきちんと効いています タイカレー



具が入っていませんが、逆にアレンジしやすいと評判のタイカレー。調味料として炒め物に使ったり、具材を足してカレーとして味わうなど、使い方はさまざま。トマトコーポレーション(上)タイカレーグリーン 160g (下)タイカレーレッド 160g 各 ¥100 (ダイソー)

キャベツとアンチョビのバスタ 石井さんおすすめ

材料(2人分) アンチョビ 1/2包、バスタ 200g、にんにく 1かけ、キャベツ 2枚、しめじ 1/2パック、オリーブオイル 適量、こしょう 適量

つくり方 ①オリーブオイルでみじん切りにしたにんにくを炒める。②①に細かくしたアンチョビを入れて炒める。③バスタをゆで、最後の1〜2分くらいで一口太に切ったキャベツとしめじと一緒に炒める。④②、③としめじを入れて混ぜ合わせて、こしょうで味を調える。

アンチョビを細かくすることで、塩気がまんべんなくバスタに行きわたります。味も美味しくいただけます。



どんなバスタもお店の味にアンチョビ



アンチョビ35g・タイカレー160g・スイートチリソース220gが3Pにわたって大特集!