

はじまりのトマトソース

OKHOTSK TOMATO



さわやかな夏の北海道に似た

太陽の香りのトマトソース

Produced by オホーツクトマト食堂 たまごのじかん

KITAMI, HOKKAIDO



連絡先

住所：北海道北見市若葉町1丁目10-10

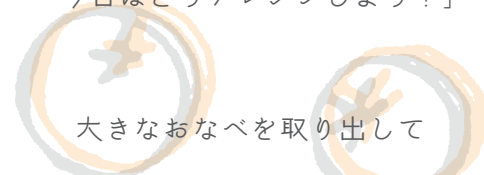
電話：0157-36-7795

オホーツクトマト食堂

たまごのじかん

三浦 誠志

「今日はどうアレンジしよう？」



大きなおなべを取り出して

たっぷりの水を沸かしている間に

みんなでごはんの相談タイム。

「ニンニクはたっぷり入れよう」

「窓辺で育ったバジルの葉も」

「旬の野菜も入れたいね」

あっという間に完成するのに
なぜだかいつもより、満足感。

毎日の食卓に、

おいしさとだんらんをプラスして。

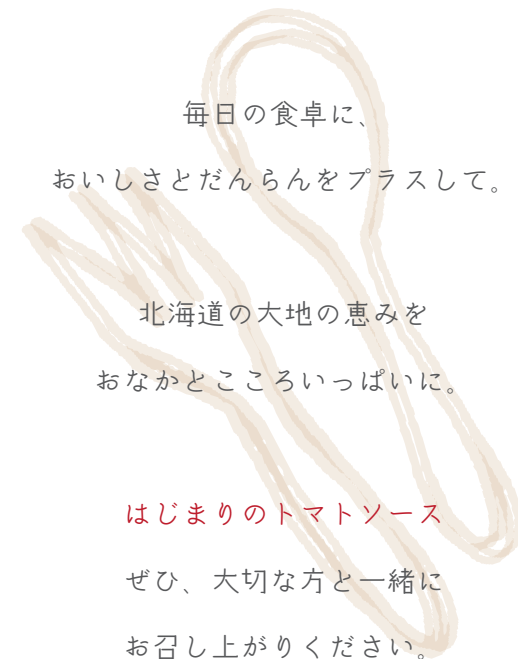
北海道の大地の恵みを

おなかとこころいっぱい。

はじまりのトマトソース

ぜひ、大切な方と一緒に

お召し上がりください。





当店では、ソースの原材料であるトマトの生産から取り組んでおります。2010年より多くのお客様に愛されてきた、自慢のトマトソースをご堪能ください。

品名	トマトソース
原材料	トマト、タマネギ、オリーブオイル、塩
内容量	100g
賞味期限	欄外に記載
保存方法	冷凍または冷蔵
販売者	たまごのじかん 三浦 誠志 <small>北見市若葉1丁目10-10</small>

品名	生パスタ (フィットチーネ)
原材料	小麦粉、酒精、食塩、クチナシ色素
内容量	120g
賞味期限	欄外に記載
保存方法	冷凍または冷蔵
販売者	たまごのじかん 三浦 誠志 <small>北見市若葉1丁目10-10</small>
製造者	(株) ツムラ 津村製麺所 <small>北見市豊地26-26</small>

お召し上がり方法

STEP 1. 大きめの鍋に湯を沸かす

STEP 2. フライパンにオリーブオイル大さじ1とニンニクのみじん切りを入れて弱火でゆっくり加熱する

STEP 3. フライパンを火から外してトマトソースを入れ、再び過熱する
※ソースの濃度はパスタのゆで汁で調節してください。

STEP 4. 湯を沸かした鍋の中にパスタを入れ2〜3分茹でる

STEP 5. ソースの味を塩コショウで調える

STEP 6. ソースに茹で上がったパスタを入れて、よく絡めてからお皿に盛りつけ完成!



.....

唯一無二のトマトソース

北海道はオホーツクの中核都市である北見市にて栽培したクッキングトマトで作る、ベーシックなパスタ用トマトソースです。8月〜9月にかけて収穫したトマトをすぐさま洗浄・濃縮・冷凍。

採れたて新鮮なトマトの味をそのままパックしました。他にはない、フレッシュなトマトそのままの味わいをお楽しみいただけます。

北の大地の恵みの生パスタ

北海道オホーツク産小麦（ゆめちから・きたほなみ）を使った、**当店オリジナル仕様**の生パスタです。

特製のトマトソースの味に良くなじむ、麦の香りとモチモチの食感が特長です。

生パスタは製造後3日〜7日ほど寝かせると熟成され、独特の歯ごたえや食感がさらにアップします。ぜひお試しください。