



私たちはグッドパートナー！



分厚いベーコンをカリッと香ばしく焼き上げていく。



「Himawari」の児玉真由美さんと「(株)ユニガス」の重藤雄策さん。



多彩なサンドイッチがいっぱい。売り切れ次第終了。

サンドイッチ Himawari

ひまわり
〒大分市田中町2-3-54
☎097-543-2828
営業 9:00~17:00
休 日曜、祝日
⑤5台
カード使用/不可
<https://www.instagram.com/sandwichhimawari/>

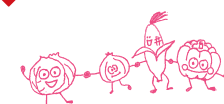


日替わりランチボックス(スープ付き)と新メニューのハラミサンド。

ガス式グリルの広い鉄板で 多彩なサンドイッチが生まれます

テイクアウトのサンドイッチ専門店『Himawari』は、パライエティに富んだ具材で大人気。BLT(ベーコン・レタス・トマト)のほか、照り焼きチキン、ハンバーグ、ローストビーフ、フルーツなど魅力的なサンドイッチが毎日10種類以上も並び、コンパクトにまとめられた店内で存在感を示すのが、業務用のガス式グリル。店長の児玉さんは「本物のバーナーを自在に操りながら広い鉄板でベーコン、卵などを手早く焼き上げていく。立ち上がり

が早く、火力も強く、大量に焼くときも作業が早いです。お手入れも楽で重宝しています」と話す。オープン時からガスの担当として、(株)ユニガスの重藤さんだ。「オーナーさんとは昔からの付き合い。計画の段階から担当させていただきました。日替わりランチボックスは私も大好き。おなかいっぱいになりますよ」。みんなを笑顔にするサンドイッチをLPガスが陰からしっかり支えている。



Si センサーガスコンロ de



炊飯機能

トマトの旨味を
たっぷりと吸った米は風味満点♪
トマトリゾット

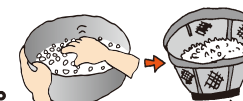


材料 (4人分)

米……………2合
ベーコン……………4枚
玉ねぎ……………1個
キャベツ……………4枚
パルメザンチーズ……………適量

A カットトマト缶詰 1缶
+
コンソメスープ
…合わせて1000cc

① 米を洗ってザルに上げておく。



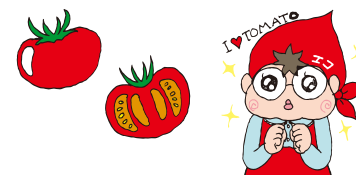
② 炊飯鍋に①、A、細切りしたベーコン、みじん切りの玉ねぎ、一口大のキャベツを入れる。



③ 自動炊飯機能で炊く。



④ 炊き上がったら、パルメザンチーズをふり、グリーンを添えて出来上がり！



温度調節機能

※冷やしていただくと甘酸っぱくておいしい！
トマトや生ハムとあわせると、おしゃやな前菜になる一品♪
焼きズッキーニのマリネ



材料

ズッキーニ
(ピーラーで縦に縞模様を皮をむき、1cm幅に切る)……………2本
オリーブオイル……………大さじ2

A 米酢……………大さじ1 白ワイン……………大さじ1/2
蜂蜜……………小さじ1 オリーブオイル……………大さじ1
塩……………小さじ1/4

① コンロにフライパンをのせ、オリーブオイルを入れて180度に温度設定して点火し、ズッキーニを焼く。



② 容器にAを合わせ混ぜておく。



③ ズッキーニの両面に焼き色がついたら、熱いうちにマリネ液に漬け、冷めたら冷蔵庫で冷やす。

