

Delicatessen Butz 通信 vol.1

いつも Butz Delicatessen の商品をご利用いただき誠にありがとうございます。
今回お届けする vol.1 ではオンラインショップ担当者が選ぶ、大切な方へ贈りたい商品を3つ
ご紹介します！

担当者厳選！贈りたい商品 TOP3



母の日
おすすめ！

ワインのおともギフトセット

6 種の本格シャルキュトリでお家バル♪



父の日
おすすめ！

おつまみギフトボックス

封を開けるだけで食べられるおつまみ6種！



黒毛和牛 & トモサンカクローストビーフ セット (ソース5個付き)

ローストビーフ2種を食べ比べ！

喜ばれること
間違いなし！



母の日



父の日

ご希望の方
* 母の日カード (5/14)
* 父の日カード (6/18)
無料！

商品詳細は
こちらから



※セット内容は変更になる可能性があります。

Arranged recipe

Pork rilette croquettes with tomato sauce

ポークリエットのクロケット トマトソース添え

材料 [2 名分]

Butz ポークリエット…………… 1 瓶



「ワインのおともギフトセット」
に入っています!

男爵イモ…………… 2 個
塩胡椒…………… 少々
卵…………… 1 個
乾燥パン粉…………… 適量
小麦粉…………… 30 g

<トマトソースの材料>

玉ねぎ…………… 1/2 個
鷹の爪…………… 適量
にんにく…………… 1 片
オリーブオイル…………… 40 g
★トマトダイスカット缶…………… 1 缶
★バジル (なくても ok)…………… 適量
★塩胡椒…………… 少々

作り方

- 1 男爵イモが柔らかくなるまで塩ゆでし、皮を剥いてフォークでつぶす。塩胡椒をしてマッシュポテトにする。
- 2 1 が温かいうちに Butz ポークリエットを混ぜ合わせる。少し塊が残る程度にざっくり混ぜたら、一口サイズに丸めて冷ましておく。
- 3 2 に小麦粉、溶き卵、パン粉を付け 170℃の油できつね色に色付くまで揚げる。

<トマトソース>

- 1 オリーブオイルでにんにくと鷹の爪を弱火で炒め香りを出したら、みじん切りにした玉ねぎを加え、しんなりするまで炒めていく。
- 2★を加えて約 20 分煮込んだら、粗熱をとり、フードプロセッサーで細かくする。

全員にButz公式オンラインショップで使える
「全品 10%OFF クーポン」プレゼント☆



アンケートのお願い <所要時間：5分>

サービス、商品品質向上を目的として、皆様にアンケート行っております。
ぜひ、みなさまの率直なご意見・ご感想をお聞かせください。

※右記 QR コードの有効期限は 7/14(金) 正午まで。

アンケートは
こちらから↓

