



アクアクララで鹿児島県奄美地方の郷土料理  
 「鶏スープ 鶏飯風」をおいしく作ろう！



材料 (2人分)

- アクアクララの冷水… 500cc
  - ささみ …………… 3本
  - 塩 …………… 小さじ1/2
  - 卵 …………… 2個
  - 塩 …………… 少々
  - 万能ねぎ …………… 2本
  - 椎茸の甘煮(市販のもの)… 2枚
  - ご飯 …………… 茶碗2杯分
  - 紅生姜 …… 適宜お好みで
- A
- 薄口醤油 …………… 小さじ1
  - 生姜搾り汁 …… 小さじ1/2
  - 塩 …………… 小さじ1/2

作り方

- 1 鍋にアクアクララの冷水、塩、ささみを入れ弱火にかける。沸騰したら火を止めてそのまま冷ます。(余熱でふっくら火を通す)冷めたらささみを取り出し、手で細かく割く。
- 2 卵はときほぐし、アクアクララの冷水を小さじ1(分量外)加え、混ぜ合わせる。フライパンに油を少々ひいて、ペーパーで満遍なくならして熱し、溶いた卵を一気に加えフライパンを回しながら全体に薄く伸ばす。中火で焼き、縁が焼けてきたらひっくり返し、裏面もさっと焼き取り出す。3cm程度の長さで細切りにする。
- 3 万能ねぎは小口に切り、椎茸の甘煮は薄切りにする。
- 4 鍋で①のささみの出汁を入れ、Aを加え温める。
- 5 器にご飯を盛り、①の割いたささみ、②の細切り卵、椎茸の甘煮、紅生姜のをせ④の出汁をかける。

和食に  
 適している  
 アクアクララ

出汁を使う和食に軟水が適しているのはグルタミン酸などの、旨味成分がカルシウムと結合しやすく、味に丸みが出るから。アクアクララは軟水なので、出汁をとるには心強い味方です。



レシピ監修  
 広沢京子 Kyoko Hirose

飲食店勤務を経験した後、フードスタイリストのアシスタントを経て独立。「九州の食卓」「dancyu」「オレンジページ」などの雑誌や広告のレシピ制作をはじめ、スタイリング、商品やイベントのプロデュース、ケータリングを手がける。生産者と消費者をつなぐ活動に力を入れ、食まわりのイベントや料理教室などを各地で開催。



「チャプリン通信」が今号より  
 「マイアクア」でもご覧いただけます。

…… 4月上旬より掲載開始いたします。……



マイアクア

「マイアクア」は、アクアクララ会員様専用サイトです。ご不明な点がございましたら、アクアクララ担当販売店にお問い合わせ下さい。

マイアクアのご登録はこちらから  
<https://www.aquaclara-svr.com/>



ご入会  
受付中!

# アクアクララをおトクにつかうなら アクアクララエポスカード

春の応援キャンペーン  
開催中!

入会金・年会費  
**永年  
無料**



エポスカードご利用 **3**つのポイント

- 1 毎月のお支払いでポイントが貯まる
- 2 貯まったポイントをお支払いで使える
- 3 優待施設全国10,000店舗

期間限定のキャンペーン開催!! 2023.3.2(木)~2023.5.7(日)

ご入会特典

**3,000円分**  
ご利用料金OFF!  
(初回ご請求時)

※お支払いをアクアクララエポスカードに設定いただいた場合のみ。※一部対象外の代理店がございます。

毎月のお支払いを エポスカード にすると

アクアクララご利用金額 + VISA加盟店でのご利用金額に応じて

ご利用特典 **200円=1ポイント**

使えば使うほど、ポイントがたまって **おトク!**

浮いた  
お金で...



Treatment

Restaurant



Cafe

お申込み・詳細はこちらから!



| ご紹介番号       | WEB申込みの際下記の番号を入力ください |
|-------------|----------------------|
| 1 1 1 1 1 1 |                      |

アクアクララエポスカード 検索

株式会社エポスカードの規定により、ご入会いただけない場合がございます。エポスカードへのお申し込みは18歳以上(高校生を除く)とさせていただきます。

※カードデザインにかかわらず、過去エポスカードにご入会いただいた方は、ご入会特典の対象外とさせていただきます。※アクアクララエポスカードは予告なく募集・発行を終了する場合がございます。※キャンペーンの記載期間を過ぎてお申込みいただいた場合、特典の対象外となります。※デザインはイメージとなります。実際のイメージと異なる場合がございますのでご了承ください。

<新規入会特典:ご請求からの3,000円OFFについて>

- ご請求からの割引は、アクアクララのお支払いをアクアクララエポスカードでの引き落としに設定いただいた後、初回のご請求分からの割引となります。
- 割引対象外のアクアクララ店舗もございます。(詳しくはQRコードからお申込みボタンまで進んでいただき、【割引対象の店舗はこちら】にてご確認ください)
- 初回の割引が3,000円に満たなかった場合、3,000円から初回割引分を差し引いた金額を次回のご請求分から割引します。
- ご請求からの割引は、カード発行月から6か月後の末日までのご利用分が対象となります。
- 上記の期間を過ぎますと、特典の対象外となります。
- 上記の期間内にご利用がない場合、またはお支払いをアクアクララエポスカードに設定しただけだった場合は、特典の対象外となります。

プレゼント

アンケートに答え  
プレゼントをもらおう!



アンケートに答えたくない!

今月の  
プレゼントはこれ!

どれか1つを選択して応募!

プレゼント  
1 20名様

プレゼント  
2 20名様

プレゼント  
3 20名様



静岡県産 まぐろ詰合せ  
めばち鯖赤身2冊・たたき1袋



retap キャップボトル  
専用カバー付き  
(ライトグリーン・マゼンダ・  
フォレストグリーン・レッド・ダークブルー)  
※色は選べません



アクアクララ  
オリジナルマイバッグ

- アンケート1 今号の特集「アクアクララ活用レシピ」はいかがでしたか。  
A. 作ってみたい・作ってみた B. 参考になった  
C. 興味を持たなかった D. その他( )
- アンケート2 アクアクララを調理に使用していますか?  
A. よく使う B. たまに使う C. 使わない
- アンケート3 アンケート2でA・Bと回答された方  
1回の調理にどのくらいの量を使用しますか。  
( )内は利用方法の目安です  
A. 100ml以内のごく少量 B. 200ml(カップスープ)  
C. 500ml(インスタント麺) D. 500ml以上(炊飯・鍋等)
- アンケート4 今号のチャプリン通信をどのようにして読みましたか?  
A. メルマガ・LINEプッシュ通知を受信して  
B. Aの各種受信からではなく自らマイアクアにログインをして  
C. 印刷物を受け取って D. その他( )

当選者発表

チャプリン通信 Vol.89

「サーモス真空保温調理器 シャトルシェフ(クールグレー)」滋賀県 N様 他1名「ボイルずわいがに姿 2尾1kg」静岡県 N様 他4名「アクアクララ オリジナル マイボトル」埼玉県 T様 他9名

応募方法



スマホorPCで応募!



マイアクア [https://www.aquaclara-svr.com/campaign\\_list.html](https://www.aquaclara-svr.com/campaign_list.html)  
受付期間: 2023年4月3日(月)~4月30日(日)

※専用URL又はQRコードからアクセスしてください。



ハガキで応募!

〒108-0075 東京都港区港南1丁目6-31 品川東急ビル4階  
アクアクララ株式会社「チャプリン通信」vol.92プレゼント係

※切:2023年4月30日(日)消印有効



【個人情報の取扱について】に同意された方のみご応募ください。

アンケートの答え、希望プレゼント賞品名、アクアクララにご登録の氏名・郵便番号・住所・電話番号・性別・年齢・取扱店名・当社サービスや製品に対する「ご意見・ご感想」をお書きいただき、マイアクア(右記のQRコード)又は官製ハガキからご応募ください。

※マイアクアからご応募の際は、希望プレゼントとアンケートの選択のみになります。※当選は賞品の発送をもってかえさせていただきます。

※当選品の受取拒否、宛先不明等による返品が発生しております。会員様のご家族等、ご本人以外の方がご応募される場合はご注意ください。

【個人情報の取扱について】本書面のプレゼント等のお申込みによりアクアクララ株式会社 個人情報保護管理者: 営業担当役員【電話: 03-5715-7211】が預かりした個人情報は、①プレゼント等の申込み受付処理、抽選・発送②サービスや製品のご意見ご感想の収集・分析③業務上必要なご連絡をするため④本人から請求の個人情報の開示等に応じる為の目的に利用します。また、お預かりした個人情報の全てを個人情報の取扱いに関して記載した契約を結んでいるアクアクララフランチャイズ加盟店及び販売代理店に上記利用目的①・②・③の達成のため、直接渡し、郵送、FAX、ネットワークを通じた方法等で提供致します。なお、必要な範囲内で個人情報の取扱いを外部の委託先に預ける場合がございます。開示対象個人情報の利用目的の通知・開示・訂正、追加・利用停止等については、弊社コールセンター【0120-331-626】までお問合せ下さい。お客様本人と確認でき次第対応いたします。