

# NYで大人気！ビンにつめる作り置きサラダ!? かんたんお洒落♪ ジャーサラダレシピ

サラダって日持ちしないし持ち運べないイメージありませんか？その常識を覆します！

## 企画概要

おしゃれなニューヨーカー達に人気なのがこの「メイソンジャー・サラダ」  
作り方はいたって簡単。順番に野菜を瓶につめるだけ。  
約5日間冷蔵庫で保存可能なうえに、野菜のシャキシャキ感は持続  
します！日曜日の夜に、一週間分のサラダのランチを作るキャリア  
ウーマンが多いとか。水切りを十分にして出来るだけ隙間ができ  
ないようにジャーの中に好きな野菜を入れてフタして冷蔵庫に  
入れるだけ！レシピは大人気料理研究家「若山曜子」さんによるもの  
です♪ ちなみに「メイソンジャー」、売り切れ続出中です。



勿論、他の密閉度の高いビンでの代用もOK

使い方いろいろ！  
サラダだけじゃないんです！



簡単オシャレ！ビン詰めサラダがカラフルで美味しそう♡  
「ニューヨークの館で人気なのは、メイソンジャーと呼ばれる器に詰めたサラダ」  
「メイソンジャーの中に野菜をレイヤー上に詰めて密封する容量で4、5日毎日のまま保存可能」  
「野菜のシャキシャキ感がほとんど全然消えず、シャキシャキ感のまま最後までビックリするくらい冷蔵庫で長期保存出来るんだよ」  
NAVERなどのまとめサイトでも現在話題沸騰中！  
専用の「メイソンジャー」も普及し、今後さらに注目を集めること間違いなし！！

30冊以上のご注文で、  
メイソンジャー1個  
A4パネル  
インデックス付き見本誌を  
お送りします！！

★申込み締切：11月20日★ 締切後のご注文は発売後随時出荷いたします

ご注文はFAXで！フリーダイヤル：0120-86-6969

|         |    |                                    |
|---------|----|------------------------------------|
| 貴店印     | 指定 | 株式会社 宙 (おおぞら) 出版 B5判 96ページ (書籍扱い)  |
| ご担当( )様 |    | 冊                                  |
|         |    | ISBN: 978-4-7767-9646-6 本体1,300円+税 |

# ジャーサラダ

若山曜子/著 木村拓/写真

11/28搬入発売