

# かつおと菜の花の生姜醤油和え



## 材料 2人分

材料名	使用量	材料名	使用量
かつお	150g		
菜の花	70g		
土佐醤油	大さじ1		
おろし生姜	3g		

## 作り方

- ①カツオは一口大に切り、土佐醤油とおろし生姜を合わせたものにつけておく。
- ②菜の花は熱湯でさっと茹で、3cmの長さに切る。
- ③①に②を加えて、和える。

## 土佐しょうゆ

時間と手間をかけた伝統の再仕込み醤油に上質の鰹節の風味とみりんを加えて仕上げた、まるやかな味わいの醤油です。お刺身や冷奴のつけ・かけに、また麺や煮物・鍋物にお使い頂けます。