

春菊ともやしのさっぱり和え



材料 3人分

材料名	使用量	材料名	使用量
春菊	100g		
もやし	100g		
ちりめんじゃこ	5g		
サラダ油	10g		
土佐醤油	20g		

作り方

- ①春菊は茹でて、2cmの長さに切っておく。もやしも茹でておく。
- ②フライパンに油を熱して、ちりめんじゃこを炒める。
- ③ボールに①・②と土佐醤油を加えて、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。