

3色ナムル



匠味塩だれ

塩かどのないまるやかな味わいは「匠味塩だれ」の最大の特徴です。チキンエキス・あさりエキスを使用し、肉にも海鮮にも合う味わいに仕上げました。にんにく、ブラックペッパーで引き締め味の緩急をつけました。ねぎ油、ごま油を併用することで、風味豊かな塩だれに仕上げました。

材料 4人分

材料名	使用量	材料名	使用量
もやし	150g		
ほうれん草	30g		
人参	20g		
ごま油	5g		
匠味塩だれ	30g		
いりごま	適量		

作り方

- ①もやしは茹でて水気を切る。ほうれん草は茹でて根元を落とし、4cm幅に切る。人参は細切りにし茹でて水気を切る。
- ②ボウルに①とごま油を入れて全体に絡め、なじんだら匠味塩だれを加えて和える。
- ③器に盛り付け、いりごまを散らして出来上り。