

ほうれん草のお浸し



材料 4 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
ほうれん草	1わ(150g)		
<調味液>			
匠味そばつゆ	30g		
水	80g		

作り方

- ①ほうれん草を茹で、冷水にとってよく冷す。
- ②①の水を絞り、根を切り落として5cm幅に切る。
- ③<調味液>を合わせて②を加え、30分程度漬込んで出来上がり。

匠味 そばつゆ

本醸造しょうゆに砂糖・本みりんを加え、本かえし製法にて製造した「加工用濃口本かえし」を使用したそばつゆです。かつお節・さば節・九州産煮干しを自社抽出し、出汁の香り豊かな味わいのそばつゆに仕上げております。