

～『国産梅なめ茸（スパウト）』を使った簡単レシピ～

商品開発室

スティック大根の梅きのご和え



【国産梅なめ茸（スパウト）】



《材料（4人分）》

大根 120g
人参 40g
オクラ 4本
梅なめ茸 80g

調味料A

酢・砂糖・塩・白だし 適量

《作り方》

- ① オクラを塩ゆでにし、縦4等分にカットする
- ② 大根、人参を①の長さに合わせ7mm角の棒状にカットする
- ③ ボウルに調味料Aを合わせ①、②を加え20分漬込む
- ④ 器中央に順に並べ3段に重ねる
- ⑤ 梅なめ茸をソースとし添える

丸松物産株式会社

東京営業所 東京都世田谷区代田 1-47-2 TEL(03)3419-1611 FAX(03)5486-7878

東北営業所 山形県上山市矢来 4-6-22 TEL(023)673-5511 FAX(023)677-1020

関西営業所 大阪市淀川区西中島 3-14-20 TEL(06)6304-7234 FAX(06)6307-2461

九州営業所 福岡市博多区博多駅前 4-4-23 TEL(092)414-9788 FAX(092)415-3669

ホームページ <http://www.marumatsu-mb.co.jp>