

～『梅だいこん』を使った簡単レシピ～

商品開発室

梅だいこんの生春巻き



【梅だいこん 1 kg】



《 材料 (2 本分) 》

梅だいこん	50 g	大葉	1 枚
ボイル海老	2 尾	ミニトマト	1 個
万能ねぎ	5 本	オクラ	1 本
生春巻きの皮	2 枚		

《作り方》

- (1) 梅だいこんはかるく汁気を切る。
- (2) ボイル海老を縦半分に切る。
- (3) 万能ねぎは、4 c m程度に切り揃える。
- (4) 大葉は、縦半分に切る。
- (5) 生春巻きの皮を水に晒し、濡らしたペーパータオルに挟んで置く。
- (6) 生春巻きに、大葉、梅だいこんをのせ、半分まで巻き、万能ねぎと海老をのせて巻く。ミニトマトやオクラを飾り完成。

丸松物産株式会社

本 社 東京都世田谷区代田 1-47-2 TEL(03)3419-1611 FAX(03)5486-7878
山形営業所 山形県上山市新北浦 3 番地 TEL(023)673-5511 FAX(023)672-8024
大阪営業所 大阪市淀川区西中島 5-11-10 TEL(06)6304-7234 FAX(06)6307-2461
福岡営業所 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>