

～『穂先たけのこ煮』を使った簡単レシピ～

商品開発室

## 筍の吸い物



【穂先たけのこ煮 1 kg】



《材料 (1人分) 》

穂先たけのこ煮	2切
椎茸	1枚
みつば	3本
水	200cc
薄口醤油	少々

《作り方》

- 1、みつばは根を切って軽く湯に通し、冷水にとっておく。
- 2、鍋に、穂先たけのこ煮、しいたけ、水を入れて火にかけて、軽く煮立ったら、薄口醤油で味をととのえる。
- 3、器にたけのこ、しいたけをい入れ、1を束ねて一結びし、適宜の長さに切ったものを添えて汁をはる。

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)677-1020  
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>