

～『ぎんなん』を使った簡単レシピ～

商品開発室

茶碗蒸し



【ぎんなん7号缶】



《材料 (1人分) 》

ぎんなん	3個	鰹節	適量
しめじ	3本	昆布	適量
しいたけ	適量	白醤油	適量
卵	1個	塩	少々
水	適量		

《作り方》

- 1、鰹節・昆布でだしをとり冷やす。
- 2、卵を溶き、1、と水、白醤油、塩で味付する。
- 3、器にぎんなん・しめじ・しいたけを入れ、2、を注ぐ。
- 4、蒸し器で蒸す。

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>