



しょうが香る、菜の花のませご飯



※写真はイメージです

使った商品はこちら

クイーンズ伊勢丹オリジナル
マメなくらしの油揚げ



ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
小豆島つゆのもと



しょうが香る、菜の花のませご飯

〔材料(2人分)〕

菜の花	1束
しょうが(千切り)	2片
マメなくらしの油揚げ	2枚
ご飯	2~3膳
小豆島つゆのもと	大さじ2
酒	大さじ2

〔作り方〕 調理時間:約20分(※ご飯を炊く時間は除く)

1. 菜の花は塩茹でし、水気を絞ってから細かく刻む。
油揚げは湯通しし、水気を切ってから2cmの短冊切りにする。
2. 小鍋に油揚げとつゆのもと、酒を入れ、味がしみ込むまで煮る。
3. ご飯に菜の花と汁気を絞った2を入れてませ、仕上げにしょうがをのせる。

QUEEN'S ISETAN

クイーンズ伊勢丹オリジナル
マメなくらしの油揚げ



香り豊かで、甘みを感じられる
味わいに仕上げました。

ISETAN
MITSUKOSHI
THE FOOD

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
小豆島つゆのもと



小豆島木樽仕込醤油使用。
化学調味料、エキス不使用で
まろやかやかな味わいです。