

# ~ 『水煮混合蘑菇』 的简单烹调方法~

商品开发室

## 腌泡香菇



【水煮混合蘑菇 1kg】(600295)



※开封后请冷藏（10℃以下）保存，请在5日内食用。

《材料（1人份）》

水煮混合蘑菇 70 克、  
和风调味酱 60 毫升、  
洋葱丝 适量、红青椒 适量、  
黄青椒 适量、生菜 适量、  
香菜 适量

《烹调方法》

1. 在碗中，将蘑菇浸泡在和风调味酱中。
2. 将生菜放入盘内，步骤「1.」中的蘑菇放于生菜上。
3. 撒上洋葱丝、红黄青椒丝、香菜作为装饰。

### 丸松物产株式会社

总社 东京都世田谷区代田 1-47-2 TEL (03) 3419-1611 FAX (03) 5486-7878  
东北营业所 山形县上山市矢来 4-6-22 TEL (023) 673-5511 FAX (023) 677-1020  
关西营业所 大阪市淀川区西中岛 3-14-20 TEL (06) 6304-7234 FAX (06) 6307-2461  
九州营业所 福岡市博多区博多站前 4-4-23 TEL (092) 414-9788 FAX (092) 415-3669  
北海道办事处 北海道札幌北区麻生 4-9-5-102 TEL (011) 299-2416 FAX (011) 299-2416  
网页 <http://www.marumatsu-mb.co.jp>