

～『新丸松海蜇』的简单烹调方法～

商品开发室

辣味凉拌海蜇葱



【新丸松海蜇 1kg】(410365)



※开封后请冷藏（10℃以下）保存，请在10日内食用。

《材料（1人份）》

新丸松海蜇 20克、长葱段 7克、胡萝卜 3克、
黄瓜 5克、樱桃番茄 半个、香菜 少许

【调味料】

酱油 5毫升、砂糖 1克、香油 5毫升、
豆瓣酱 3克

《烹调方法》

1. 将新丸松海蜇冲水去除盐分，之后控干水分。
2. 将长葱段，黄瓜和胡萝卜切丝，过冷水后控干水分。
3. 在碗中将准备好的材料混合，并加入调味料调味。
4. 盛盘，将樱桃番茄和香菜装饰在盘中。

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 大阪市淀川区西中島 3-14-20

TEL (06) 6304-7234 FAX (06) 6307-2461

九州营业所 福冈市博多区博多站前 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>