

～『羽黒』を使った簡単レシピ～

商品開発室

なめこ入り山菜そば



【羽黒 1 kg】



※開封後は、冷蔵保管で、5日以内にご使用ください。

《材料 (1人分) 》

そば (乾燥)	100 g
羽黒 (液をきって)	70 g
長ねぎ	3cm
めんつゆ (2倍濃縮)	カップ 1/2
水	カップ 1 と 1/2

《作り方》

- 1 長ねぎは斜め切りにする。
- 2 鍋に湯を沸かし、そばをゆで、水気をきる。
- 3 鍋に A を入れて温める。
- 4 器に 2 のそばを盛り、3.のつゆをそそぎ、長ねぎと羽黒を盛る。

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)672-8024
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>