

～『穂先たけのこ煮』を使った簡単レシピ～

商品開発室

炊き合わせ



【穂先たけのこ煮 1kg】



開封後は冷蔵庫(10℃以下)に入れ、5日以内にお召し上がりください。

《材料 (1人分) 》

穂先たけのこ煮	3切
しいたけ	1枚
人参(乱切り)	2切
水	250cc
醤油	少々
みつば	適量

《作り方》

- 1、鍋に人参、椎茸、水を入れ、人参が柔らかくなるまで煮る。
- 2、穂先たけのこ煮を加え、さらに一煮立ちさせて味を見、好みに醤油を加え、火からおろし、冷ましてから盛り付ける。

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)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>