

～『うす味筍ゆば』を使った簡単レシピ～

商品開発室

筍ゆばの若竹汁



【うす味筍ゆば】



《材料（一人前）》

出し汁	200 cc
うす味筍ゆば	15 g
わかめ	適量

《作り方》

- ① 出し汁を温める。
- ② うす味筍ゆばとわかめを加え、ひと煮立ちさせる。
- ③ 器に盛り付け、お好みで木の芽などかざる。

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>