

～『筍ゆば水煮』を使った簡単レシピ～

商品開発室

筍のかき玉汁



【筍ゆば水煮 1 kg】



《材料 (1人分) 》

筍ゆば水煮	30 g	片栗粉	少々
玉子	1ヶ	醤油	少々
長葱千切り	1/10本	みりん	少々
だし汁	200 cc	塩	少々
生姜千切り	5 g		

《作り方》

- ① 鍋にだし汁を入れ火にかけて、みりん、醤油、塩で味を整える
- ② ①に筍ゆば、生姜を入れ沸騰させ溶き卵を加え箸でかき混ぜながら固める
- ③ ②をお椀に注ぎ長葱を散らす。

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>