



## 鯛だし醤油

瀬戸内の小さな島々の間を走る来島海峡は、その潮流の速さから古来より船の難所として知られています。

厳しい潮の流れで育ち、引きしまった鯛の身から洗練された旨みを取り出しました。

### チーズ入りだしまき卵

【レシピ：東京都 I 様】

#### 【材料】

卵	2 個
ほうれん草	1/4 束
溶けるチーズ	20 g
鯛だし醤油	大さじ 1/2



#### 【作り方】

- ① ほうれん草をゆでて、みじん切りにする。
- ② ボウルに卵を割り入れ、ほうれん草、溶けるチーズ、鯛だし醤油を加え混ぜ、だしまき卵を作る。

#### 【ポイント】

子供が大好きなメニューです。これならほうれん草を食べます！

味の決め手は鯛だしです！！