



麺のつけダレ

地元今治の味を追求したご当地麺つゆです。

家庭の作り方を忠実に再現し、だしがしっかり効いてほんのり甘くクセになるおいしさ。

味付けの失敗がないからいろんな料理にも大活躍します。

小松菜の麺つゆ和え

約 44kcal (1人分)

【材料】(2人分)

小松菜	1束
麺のつけダレ	大さじ2.5
砂糖	小さじ1
ごま	大さじ1
かつお節	1袋(使い切りサイズ)



【作り方】

- ① 小松菜はよく洗い熱湯で塩ゆでしてから、冷水に取り、しぼって、小さく切り、ボウルに入れる。
- ② 麺のつけダレと砂糖、ごまを加えてよく混ぜる。
- ③ 器に盛って、かつお節をかける。

【ポイント】

小松菜は旬は冬です。夏の残りの麺つゆを使っておいしい一品をどうぞ！！

〒794-0025 愛媛県今治市大正町5丁目1-13 (株)伊藤本舗 山蔵 0120-55-2259