



鯛だし柚子ポン酢

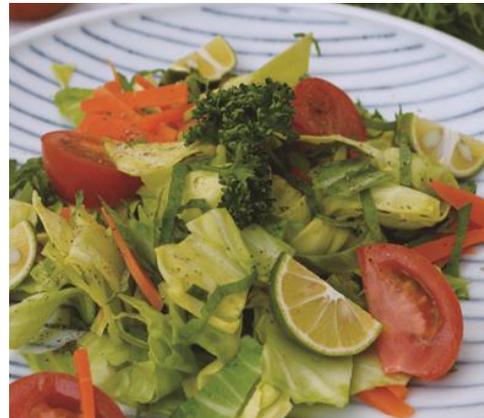
愛媛の鯛に愛媛の柚子、愛媛県のおいしいところを
思う存分満喫してください。

鯛のだしが効いた、まろやかなポン酢です。

春キャベツのポン酢和え

【材料】（2人分）

春キャベツ	1/8 玉
人参	1/5 本
大葉	5~6 枚
塩	少々
すだち	1 個
鯛だし柚子ポン酢	大さじ 2~3



【作り方】

- ① キャベツは1cm程に切り、人参はせん切りにし、軽く塩をしておく。
- ② 大葉はせん切りにする。すだちは半分に切っておく。
- ③ 切った野菜をボウルに入れ、軽く混ぜ合わせ盛りつけたら、すだちを添え、鯛だし柚子ポン酢をかける。