



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。