

## ～『塩くらげ』を使った簡単レシピ～

商品開発室

# くらげと長ねぎのピリ辛和え



### 【新丸松くらげ】



※開封後は、冷蔵保管で、10日以内にご使用ください。

### 《材料（一人前）》

塩くらげ	20 g	調味料	
長ネギ	7 g	醤油	5 cc
人参	3 g	砂糖	1 g
胡瓜	5 g	ごま油	5 cc
プチトマト	1/2 ケ	豆板醤	3 g
パセリ	少々		

### 《作り方》

- 1、塩くらげを流水で塩抜きし水切りする
- 2、長ネギ、人参、胡瓜を千切りにし冷水に取り水切りする
- 3、ボウルに調味料を合せ1、2、を和える
- 4、器に盛り、トマト、パセリを飾る

### 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)677-8024  
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>