



ごまみそぽん酢



材料

〈ごまみそぽん酢〉

- A ● ツルヤオリジナル 信州糀みそ…大さじ1
 ● 砂糖…小さじ2
 ● ツルヤプレミアム
 徳島産すだち使用 すだちぽん酢…大さじ3
 ※又は ツルヤプレミアム
 大分産かぼす使用 かぼすぽん酢
 ● すりごま…大さじ2

〈ごまみそぽん酢ドレッシング〉

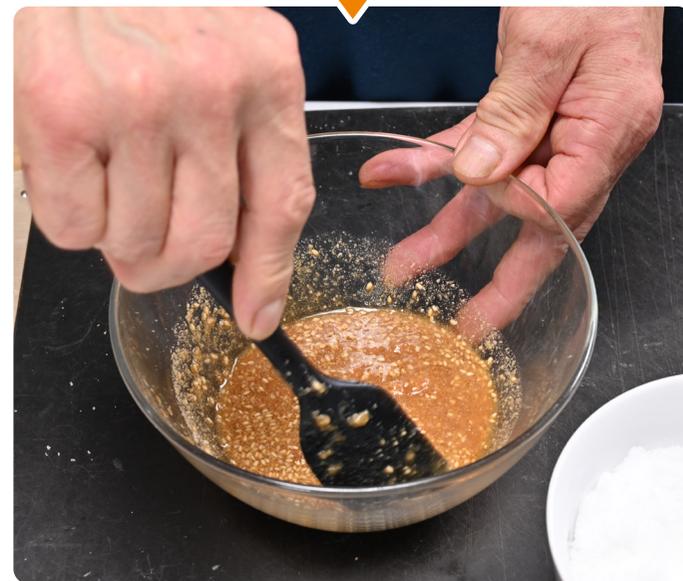
- ④(ごまみそぽん酢)
 ● ごま油…大さじ1

〈ごまみそぽん酢〉

④を混ぜます。
 ※写真では、しゃぶしゃぶの野菜に大根の千切り、人参の千切りを使っています。
 ※スライサーのくし刃で、千切りした刺身のつまのような大根、人参はすぐ火が通るのでしゃぶしゃぶや鍋料理の時、用意しておくといいです。
 おいしく、安く、健康的です。



〈ごまみそぽん酢ドレッシング〉
 ④にごま油大さじ1を加えてよく混ぜます。



おすすめ食材

国産原料仕込み ツルヤオリジナル 信州糀みそ(中甘口)

国産大豆と国産米を使用し、塩分 12%に抑えた中甘口の信州糀みそです。国産原料で仕込んだ糀みそならではの美味しさを毎日のお料理に。

