

めんつゆを使った年越しそばレシピ付き！！

めんつゆ&にしんの甘露煮のご案内

| | |
|--|--|
| <h2>めんつゆ かけ汁</h2> | <h2>にしん 甘露煮</h2> |
| <p>良質なかつお節、さば節などのだしをふんだんに使用した、風味豊かなかけ汁用めんつゆです。</p> | <p>しょうゆ味ベースで甘口に仕上げた、うま味豊かなにしん甘露煮です。開封して、そのままご使用いただけますので、おかずの一品として手軽にお使いいただけます。</p> |
|  <p>1.8L 1L</p> |  <p>500g(20切入) × 2</p> |
| <p>めんつゆ 1 に対して、お湯、またはだし汁を 6 の割合で薄めてお使いください。煮物、丼、鍋物など、様々なお料理にお使いいただけます。</p> | <p>開封し、そのままお使いください。温めていただくと、より一層おいしくお召し上がりいただけます。</p> |
| <p>製造日より6ヶ月（開封前）</p> | <p>製造日より6ヶ月（開封前）</p> |



年越しそばレシピ

| 材料名 | 数量（1人前） |
|--|---------|
| そば（乾） | 90 g |
| ㊦ にしん甘露煮 | 2 切 |
| ㊦ めんつゆ(かけ汁) | 25 g |
| 湯 | 150 g |
| 長ねぎ | 5 g |

<作り方>

- ① そばをたっぷりのお湯で茹でる。
- ② めんつゆ(かけ汁)、湯を合わせてそばつゆを作る。
- ③ 器に茹でたそば、にしん甘露煮、千切りにした長ねぎを盛り付け、②のそばつゆを注ぐ。