



7/7(水) とろとろ豚足～七夕そうめん

(材料)

丸協食産「とんそくのとろとろ煮」
そうめん
オクラ
紅しょうが
かつお昆布だし

<冷たいバージョン>

- ① そうめんは表示通りに茹でてよく洗い、氷水で締めておく。
- ② オクラは産毛を取って軽く下茹でし、薄切りにする。
- ③ 皿に素麺を盛り、とんそくのとろとろ煮を添え、オクラを散らす。

<温かいバージョン>

- ① とんそくのとろとろ煮は表示通りに温める。
- ② 素麺の入った器に、温かいだしを張る。
- ③ ①をスープも一緒に入れ、紅しょうがを添えてオクラを散らす。

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター（3階と地下1階）に置いています。