



## 12/23(火) 和風クリスマスポテサラ

長崎 薬局  
なかじま

### (材料)

中嶋屋本店「いりこナツツ」

「まぐろ削り粉」：大さじ1

〔乾燥マッシュポテト：45g

〔湯：180ml

ハム：1枚

ミックスベジタブル：適量

アボカド：1/2個

マヨネーズ：大さじ1～2

塩こしょう

醤油

- ① ハムは刻む。ミックスベジタブルは軽く茹でておく。アボカドは  
賽の目切りにし、醤油少々をかける。
- ② ボウルに湯とまぐろ削り粉を入れて混ぜ、乾燥マッシュポテトを  
加えてよく混ぜる。
- ③ 粗熱が取れたら①とマヨネーズを加えて混ぜる。味が足りない  
ようなら塩こしょうで調整する。
- ④ 皿にツリーのように盛り付け、まぐろ削り粉を振り、周囲に  
「いりこナツツ」を散らす。

★森の中のツリーをイメージして

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。  
また、NBCアプリやくインターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。