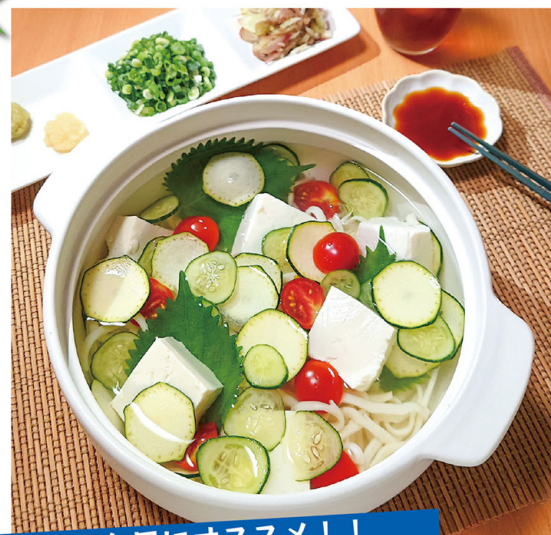


暑い夏にオススメレシピ

さっぱり系〜スタミナ系まで



食欲のな日にオススメ!!

ひんやり冷やっこ鍋

材料 (約2人分)

- 絹ごし豆腐.....1パック
- 細うどん.....2袋
- きゅうり.....1/4本
- ミニトマト.....4-5個
- ズッキーニ.....適量
- 大葉.....4-5枚
- お好みのつけダレ・薬味.....適量

作り方

- きゅうり・ズッキーニは薄い輪切りに、ミニトマトは半分にカットする。細うどんは冷水でほぐして水気を切る。
- 土鍋に水と水を入れ、豆腐と細うどんを加え①の野菜と大葉を散らす。お好みのつけダレと薬味でいただく。



茨城県産他
ミニトマト



愛知県産他
大葉



長野県産他
ズッキーニ



秋田県産他
きゅうり



香川県産他
ねぎ



D-PRICE
絹豆腐 320g



D-PRICE
細うどん 180g



めんつゆ濃縮 2倍



生わさび 40g

チョコレートとわらびもちで簡単

きゃらびもち



市販のわらび餅に
溶かしたチョコレートで
絵を描くだけ!

キュートで映える!



D-PRICE
わらびもち 160g



D-PRICE
抹茶スリわらびもち

サッと炒めてご飯にのせるだけ

ビビンバプルコギ丼



リニューアルしました!



日本食研
ビビンバ 250g

ご飯によく合う!



日本食研

※並びは順不同