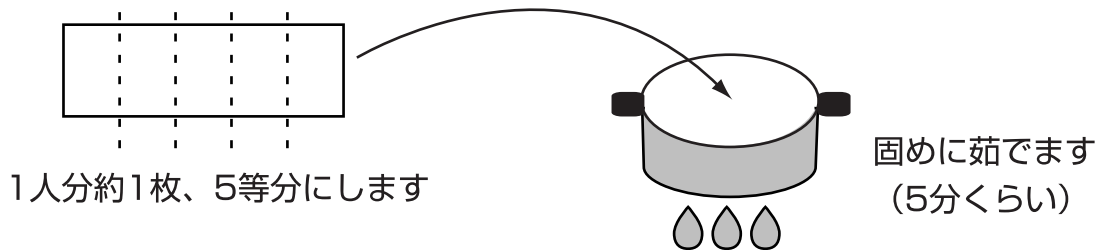


絶品全国何処にもない

ひんやり美味しいひもかわデザート

- ① ひもかわを冷凍庫から冷蔵庫へ移し20分解凍します。
解凍後1枚を5等分に切り固めに茹でます。(5分くらい)



- ② 茹でた後流水もしくは氷水で冷やします。
③ 冷えたらざるにあけ、水気をよく切り器に盛りつけ、きな粉をお好みの量をかけ上から黒蜜をかけてできあがりです。





おすすめレシピ

ひもかわの茹で時間は平均8分位

冷たいもりひもかわ



ひもかわ

+

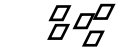
冷たいつけ汁で
どうぞ



つけ汁

+

薬味を効かせると味にパンチがつき
おいしく召し上がれます。



刻みねぎ



わさび



刻み海苔



しょうが

薬味

温かいなすのつけ汁

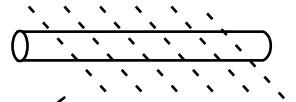


材料：なす、長ねぎ

② なす 縦半分に切り斜切り



② 長ねぎ 斜切り



① お好みの濃さのめんつゆ
300 cc 位を鍋に入れ、
温めておく

③ 油大さじ1

③ なすを1分炒め、更に
長ねぎを入れ1分炒める



④ めんつゆに具を入れ
1分温めて完成

① 鍋にお好みの濃さのめんつゆを300cc位火にかけ温めておく。

② なすを縦に半分に切り、1cm位の厚さに斜め切り長ねぎを1cm位の厚さで6個位斜め切りします。

③ フライパンに大さじ1杯の油でなすを1分位炒め次に長ねぎをなすと一緒に1分くらい炒める。

④ 温めておいた鍋に入れ1分くらい火にかけできあがりです。

豚バラ肉となす・長ねぎのつけ汁

なすや長ねぎ・豚バラ肉はお好みの長さや厚さ、量でどうぞ。
また豚バラ肉のかわりにしめじを使った具もおすすめです。

① 鍋にお好みの濃さのめんつゆを300cc位火にかけ温める。

② なすを縦に半分に切り、1cm位の厚さに斜め切り長ねぎを1cm位の厚さで6個位斜め切りします。

③ フライパンに大さじ1杯の油でなすを1分位炒め次に長ねぎをなすと一緒に1分くらい炒める。

④ 豚バラ肉を3~4cm位の長さ（6~8枚）に切り温めておいた鍋に入れ火が通ったら炒めた
なす、長ねぎを入れ1分くらい火にかけできあがりです。