

小魚×薄切りまぐろ

トッピング



小魚×本枯れ節
小魚×薄切りまぐろ



猫様喜ぶサーモン添え

懷石と野菜とおいもクリームあえ

[材料]

焼き芋	15g
茹でブロッコリー	1g
レタス	1g
刺身用サーモン	5g(1切れ)
ヤギミルク粉末	2.5g
ぬるま湯	15cc
懷石	20g

[作り方]

- 1 ぬるま湯で溶いたヤギミルクに、皮を剥いた焼き芋入れてつぶし、ペースト状にする。
- 2 お皿の真ん中にペーストを丸く塗り、懷石をのせる。さらにペーストをかけ、茹でたブロッコリーをトッピング。
- 3 周りにひと口サイズのレタスとサーモンを並べて完成。

他商品でも
代用可能



花かつお節×小魚
本枯れ節×かにかまチップ



まぐろ節×小魚
薄切りまぐろ×かにかまチップ



白身魚ロール×花かつお節
白身魚ロール×まぐろ節



ベル&すずさんからの
MESSAGE

お魚好きのための具たくさんメニューです。
猫様ごはんをオシャレにしてみました。