

銘柄鶏×まぐろ節

トッピング



銘柄鶏×花かつお節
銘柄鶏×まぐろ節



猫様さっぱりおかず 懷石とトマトの具だくさんスープ

[材料]

ミニトマト ……………1/8個

※完熟したもので、皮と種は取り除いてください

レタス …………… 1g

ささみ …………… 10g

水 …………… 25cc

懷石 …………… 25g

他商品でも
代用可能



小魚×うるめいわし節
銘柄鶏×薄切りまぐろ

[作り方]

- 1 水とささみを鍋に入れ、中火にかける。火が通ったら火を止めて冷ます。スープは濾し、ささみは筋を取ってほぐす。
※スープに浸しておくこと柔らかさを保てます
- 2 レタスの細切りと湯むきしたミニトマトの種を取り除いた細切りを用意。
- 3 スープに懷石、ささみ、トマト、レタスを浮かべて出来上がり。



ペル&すずさんからの
MESSAGE

ごはんを食べながらしっかり水分補給！
寒い日はぬるめのスープにしても。