

和をもっとヘルシーに
素麺に足りない何かを追求
水キムチと一緒に食べれば、あっさりうす味！あるとうれしい野菜の具材！
彩り華やかなつけもとあさ漬シリーズで野菜がたっぷりいただけます。

素麺つゆに！野菜たっぷり
ちよっぴり酸味・水キムチつゆ



<調理例>

材料（2～3人分）

素麺（乾燥）2束・お好みの野菜 300g（白菜・大根・きゅうり・ニンジンなど）・水キムチの素 1袋（35g）・ごま油 適宜・水 400ml・飾り（大葉・えびなど）

作り方

お好みの野菜を食べやすい大きさに刻んで、水キムチの素と水を加えて冷蔵庫で一晩（約8～12時間）よく冷やしておきます。

素麺をゆでてよく流水で冷やし、大葉やゆでたエビなどで器に盛りつけます。水キムチにごま油を少々加えてかるく混ぜ、つけつゆとしてお召しあがりください。（素麺のゆで時間はご使用の説明欄等を参照してください）



浮かぶ旬の野菜漬け。
生姜とニンニク風味であっさりうす味に仕上げました！
水キムチの素 内容量 35g×2袋 ￥200

つけもと株式会社

