

『煎り酒』はお浸しにもお勧めです。梅の風味よいすっきりとした味わいをお楽しみいただけます。

◇ ほうれん草のお浸し

材料

2人分

ほうれん草	・・・	120g
鰹節	・・・	少々
煎り酒	・・・	小さじ2

作り方

- ①ほうれん草は茹でて、火が通ったら冷水にさらす。
- ②①の水気を搾って根元を切り、6cm幅に切る。
- ③皿に①を盛り付けて鰹節をのせ、煎り酒をかけて出来上がり。

写真 1人分



◇
煎り酒

ご提案品 文右衛門 煎り酒

煎り酒は江戸の味を支えた調味料です。清酒と国産本みりんの深い味わい、だしの奥行、梅干しのまるやかな酸味が特徴で、白身のお刺身や青菜のおひたしなどにおすすめです。