

すっきりとした酸味と柑橘の香り豊かなだいたいポン酢で頂く、夏にお勧めの一品です。

## ◆ 長芋とオクラのポン酢和え

### 材料

2人分

長芋	・・・	140g
オクラ	・・・	6本
塩	・・・	少々
生わかめ	・・・	15g
だいたいポン酢	・・・	大さじ1

### 作り方

- ①長芋は長さ3cmに切って皮をむき、1cm角の棒状に切る。わかめは3cm長さに切る。
- ②オクラはへたを切り、塩を振ってもむ。熱湯で軽く火が通るくらいに茹でて斜めに半分に切る。
- ③①・②を合わせ、だいたいポン酢を和えて出来上がり。

写真 2人分



### ご提案品 文右衛門 だいたいポン酢

国産原料にこだわった化学調味料無添加のポン酢です。果汁は愛媛・徳島県産だいたい果汁のみを贅沢に使用し、果汁の甘酸っぱさとフレッシュな香りをお楽しみいただけます。湯豆腐やおひたし、揚げ物などに幅広くご利用いただける味わいです。