

冷凍とろろJCXを使ったレシピ

# とろろ心太

地元伊豆の名産品心太(ところてん)ととろろのコラボレーション。ダイエットやこれからの季節食欲のないときなどに最適！



## ＜材料＞

- ・冷凍とろろJCX … 50g程度
- ・ところてん … 150g
- ・めんつゆ … 100cc または酢醤油 … 50cc
- ・青海苔、刻みネギ … 少々

## ＜作り方＞

1. ところてんを器に盛る。
  2. めんつゆまたは酢醤油をかける。(お好みで)
  3. 2に解凍した冷凍とろろJCXをかけ薬味をトッピングして出来上がり。
- ※ その他めんつゆならばワサビ、酢醤油ならばからしが合います。

冷凍とろろJCX  
100gあたり: 75.75kcal



イースタンフーズ株式会社

Eastern Foods