

ふれあいニュース

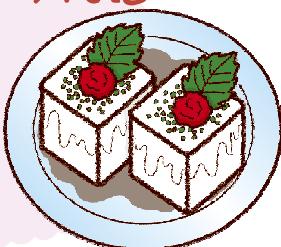
2013
7

バリエーションいろいろ! アイデア冷やっこ

手軽にできる冷やっこは夏の定番。毎日食べても飽きないバリエーションをご紹介します。

定番の煮味でシンプルに

食べやすい大きさに切ったとうふに、ねぎ、生姜、梅干し、しそなどをのせ、しょうゆをかけて。定番が好きな方におすすめ!



ちょっとくずして味をしみこませる

ちょっとくずすと、調味料がしつかりしみ込みます。しつかり味が好きな方におすすめ! 煮味もたっぷりのせましょう。



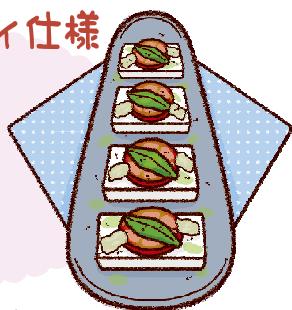
ボリューム素材と合わせて軽食に



1丁をお皿に盛り、ゆで卵、ハム、ブロッコリーなど、ゴロゴロした素材と合わせれば、栄養バランスも見た目も◎。

きれいに飾ってパーティ仕様

とうふをクラッカーに見立てて、オードブル感覚で飾ってみましょう。トマト、ルッコラ、チーズの組み合わせは色合い抜群!

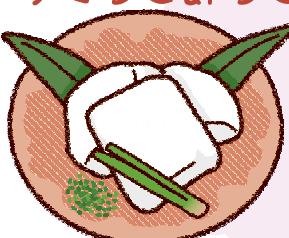


小さく切ってサラダ風

一口大に切ったら、好みの野菜をたっぷりのせて、サラダ風に。ドレッシングをかけていただきましょう。



あくって飾って涼を演出



ざっくりとくったとうふは煮味もよくからみ、見た目も涼しげ。青ねぎや谷中生姜などを飾れば料亭風の一皿に。

今月のヘルシーメモ



宅配専用商品

- 原料は厳選した丸大豆を使用
- 良質なたんぱく質を含み、低カロリー
- 製造より10ヶ月保存可能

1丁290g 1ケース6丁入り

夏バテには胃腸にやさしいおとうふを!

毎日暑いですが、夏バテしていませんか? 食がすすまないときは、胃腸にやさしく、開けてすぐ食べられる「森永絹ごしとうふ」を。シンプルな味わいなのでどんな食材とも合い、しつかり栄養補給できます。

お届け価格: 140円(税別)/1丁
840円(税別)/1ケース

☆配達曜日に合わせて1本からお届けします。
☆通常の配達に合わせて、月数回のお届け等、

ご希望を承りますので、お気軽にお問い合わせください!♥