



プロの味をお届けします

楽しさ広がる スペシャルレシピ!

平茸とほうれん草のお浸し

使用商品：
水煮 白平茸、灰平茸



作り方

- ①「平茸」をザルに開け水でさらす。
- ②「平茸」と茹でたほうれん草に下味をつけながら和えます。
- ③小鉢に盛付けます。

しめじのお浸しとろろ掛け

使用商品：
水煮 しめじ



作り方

- ①「しめじ」をザルに開け水でさらす。
- ②「しめじ」にお好みで下味をつけて下さい。
- ③小鉢に盛付け、とろろとクコの実をのせます。

山菜とあさりのペペロンチーノ

使用商品：
水煮 山菜ミックス



作り方

- ①「山菜ミックス」をザルに開け水でさらす。
- ②フライパンにオリーブオイル・にんにくと唐辛子を入れて軽く火を通す。
- ③「山菜ミックス」やあさりなどを入れ白ワインでフランベします。
- ④パスタを入れ、味を調え盛付けます。

※写真はイメージです。



冷蔵

水煮 しめじ

商品コード	規格	賞味期限	ケース入り数
11109	1kg	6ヶ月	10袋



冷蔵

水煮 山菜ミックス

商品コード	規格	賞味期限	ケース入り数
11079	1kg	6ヶ月	10袋



冷蔵

水煮 白平茸

商品コード	規格	賞味期限	ケース入り数
11086	1kg	6ヶ月	10袋



冷蔵

水煮 灰平茸

商品コード	規格	賞味期限	ケース入り数
11093	1kg	6ヶ月	10袋