

## お料理のアイデア、こだわりポイント

ユラ&タク

### ●わけぎと新ワカメの酢みそあえ

Point :

新ワカメは地元の海のもので、香りと歯触りが最高！

春を感じる大好きな味です♪セリやイカがあるとまたいいと思います。

酢みその味付けは、らっきょうの漬け汁が残っていたので、CO・OP 国産素材の長期熟成生みそとらっきょうの汁を合わせて使用。

らっきょうの栄養も取れました！

### ●ミニ大根のみそマヨ+アンチョビソース

Point :

バーニャカウダを作るのは大変なので、市販のアンチョビソースをみそマヨネーズに少し追加します。胡椒も少々。

クセのあるアンチョビも、これなら取り入れやすいです♪

みそマヨのコクもUP します(\*^^\*)

キュウリや大根、人参など...野菜スティックで子供がモリモリ野菜を食べてくれます？

色々混ぜましたが、おみその風味はもちろんそのままです♪

お野菜そのものの味を楽しめるので、大好きな食べ方の一つです♪