

金ごますりごまそうめん

～おいしい素麺・おいしいつゆ・おいしい薬味ごまの
三味一体でおいしさをお試しください！～



使用商品：金ごますりごま 4g × 8p (8分すり)

姉妹品：金ごますりごま 40g (8分すり)

<材料> 2人分

そうめん	3束
長いも	4cm
青ジソ	5枚
オクラ	2本
もち麩	6枚
卵	1個
塩・砂糖	ひとつまみ
焼き用油	少々
A カツオだし	2カップ
(鯉節 20g + 水 2と1/2カップ)	
みりん	1/2カップ
醤油	1/2カップ
金ごますりごま	10g

<作り方>

1. カツオだし 鍋に水2と1/2を入れ、沸騰直前にカツオ節をいれ、弱火で4～5分煮る。布巾をざるに敷きこす。
2. 鍋にみりんを入れ煮たて、アルコールを飛ばし、醤油と1を加え一煮し、冷まし、冷蔵庫で冷やす。
3. 卵は卵焼きにし、星形で抜く。
4. オクラ、もち麩はサッと茹で、薄切りにする。
5. 長いもはせん切りにし、酢水につけ、水気を取る。青ジソもせん切りにし、水であくを取り、水気を取り、長芋に混ぜ、器の所々に乗せる。
6. そうめんは端をタコ糸で結び、ゆで、流水で洗い端を切りおとし、5の上に乗せる。
3と4を飾り、**金ごますりごま**をふる。
7. 6に2のつゆを添える。

金ごま本舗株式会社
兵庫県宝塚市山本中3丁目19-26
TEL:0797-80-4150
<http://www.Kingoma.co.jp/>