

Menu Photo

メニュー画像



Material

材料

【1人分】

GS 五色土佐煮

50g

GS わかめ

適量

Information

ご案内

《製品情報》

GS 五色土佐煮

400g/10 袋×2

◎五色の具材（ふき、姫竹、こんにゃく
油あげ、鰹節）を土佐煮風に炊きあげ
ました。

◆GS わかめは、塩蔵から乾燥まで様々◆

GS 生わかめ（鳴門産）

1kg/12 袋

GS わかめみやび

400g/5 箱

GS 三陸産わかめ

320g/5 箱

他に多数あります。

WELCOME

Menu

わかめ炊き合せ

口取り

セットメニュー



How to make

作り方

- ◇ GS わかめ（生タイプ or 乾燥タイプ）を戻します。
- ◇ GS 五色土佐煮を調味液も一緒に鍋に入れます。
- ◇ 戻した GS わかめを加え、弱火で全体に温まる程度加熱します。
- ◇ 器に盛付けて出来上がりです。

【提供時間：10 分】



Point

ポイント

- ◆手作り感あふれる具材は
再加熱しても煮崩れしま
せん。
- ◆薄めの味付けとなってお
りますので、醤油などで
調整してください。