

BON APPÉTIT!

ポナペティ

召し上がれ!

広告商品売り出し期間

6/10(土)~12(月)

※写真はイメージです。

もずくと
長芋の酢の物



レシビ情報は
こちらから

〈青森県産〉
長芋 (100g当り)

69円 (税抜)

〈山忠〉

新物 沖縄もずく使用

味付けもずく

・三杯酢・黒酢

(70E×3個入・各1パック)

99円 (税抜)

〈猪貝〉

沖縄もずく

(100g・1パック)

99円 (税抜)

〈沖縄県産原料〉

新漁生(き)もずく

(100g当り) **99円** (税抜)

旬のもずくを
もっとおいしく!

「モズク」は古くから日本各地で食べられている、
海藻の仲間です。他の海藻(も)に付着して
生息することから、「藻に付く」という意味で、
モズクと呼ばれるようになったと言われています。
沖縄もずくはプリプリとした食感と歯ごたえが魅力。
定番は三杯酢を使った酢の物でさらばりと。
てんぷらやお味噌汁の具、サラダや、麺つゆにつけて
モズクソーメンなどいろいろな料理で
旬のもずくを楽しんで!



※写真はイメージです。