

# BON APPÉTIT!

ポナペティ

召し上がれ!

広告商品売り出し期間

2/1(木)~3(土)



写真イメージです。

## 節分豚汁 調理時間 15分

### 材料(2人分)

- |                |            |
|----------------|------------|
| 豚バラ肉…100g      | 大豆(水煮)…30g |
| こんにゃく…1/4枚     | すりごま(白)…適量 |
| 木綿豆腐…1/4丁(70g) | しょうが…1片    |
| ごぼう…20g        | だし汁…2カップ   |
| 大根…60g         | 味噌…大さじ2強   |
| にんじん…60g       | ごま油…小さじ2   |
| 長ねぎ…1/3本       |            |

### 作り方

- 豚肉は1cm幅に切る。こんにゃくは手でちぎってサッとゆでておく。豆腐は水きりをして手でちぎる。ごぼうは斜め薄切りにし、水にさらして水けをきる。大根はいちょう切りに、にんじんは5mm幅のいちょう切りにする。長ねぎは小口切りに、しょうがは細切りにする。
- 鍋にごま油を熱してしょうが、豚肉を炒め、大根、ごぼう、にんじん、こんにゃくを入れて炒める。だし汁を加え、煮立ったらアクを取り、豆腐、大豆、味噌を加え混ぜる。器に盛り、長ねぎをのせ、ごまをふる。

(神奈川県産・千葉県産) (千葉県産) 人参  
大根(Lサイズ・1本)(3~4本入・1袋)

199円(税抜)

129円(税抜)

具だくさんで温まる  
鬼除け豚汁  
節分の夜は、鬼除けの大豆と  
たつぷりの根菜や豚肉を入れ  
身体がぽかぽか温まる  
栄養満点の節分汁がおすすすめです。

健(国内産)  
イチコもちぶた  
豚切り落とし肉  
(バラ)(100g当り)

199円(税抜)

(青森県産)  
土ごぼう  
(2本入・1袋)

159円(税抜)

(日本海フーズ)  
ささがきごぼう  
(国産)  
(100g入・1袋)

129円(税抜)



(フジッコ)  
お料理だいず  
水煮  
(195g・1パック)

99円(税抜)