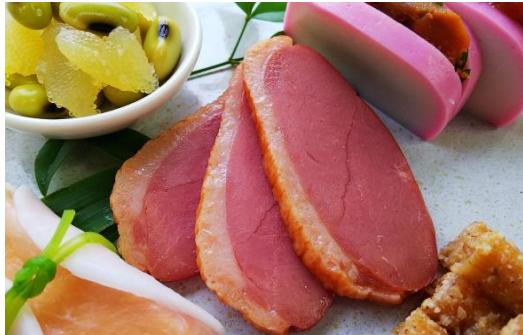


香の蔵おせちレシピ

商品名	たまりごぼう	クリームチーズのみぞ漬	あん肝のみぞ漬・梅干し
レシピ名	たたきごぼう	クリームチーズの生ハム大根巻	蒲鉾のあん肝はさみ・梅しそはさみ
レシピ 画像			
材料 (2人分)	たまりごぼう…1袋 白すりごま…大さじ3 砂糖…大さじ1 酢…大さじ1	クリームチーズのみぞ漬ハーフ…1個 生ハム…4枚 大根…5cmくらい 甘酢…適量 三つ葉…適量	かまぼこ…1個 あん肝のみぞ漬…1/2個 梅干し…1粒 大葉…2枚
作り方	1. ごぼうは液を切って、4cm長さに切る 2. 白すりごま、砂糖、酢を合わせて、ごぼうと和える	1. クリームチーズはみぞから出して、1cm幅のスティック状に切っておく 2. 大根は皮をむいて、2mmくらいの薄い輪切りにして甘酢に漬けておく 3. 三つ葉は葉を取り除いた茎を湯通ししておく 4. チーズ1切れを生ハム1枚で巻く 5. 甘酢に漬けた大根の上に4のチーズをのせて巻いて三つ葉の茎で結ぶ。結び目の長い部分は切る	1. かまぼこは1.5cm厚さに切って、真ん中に切れ目を入れておく 2. あん肝は味噌から取り出して薄くスライスする 3. 梅干しは種を取っておく 4. かまぼこに半分に切った大葉とあん肝、大葉と梅干しをそれぞれ挟む

商品名	ひたし豆	燻鴨のみぞ漬	香の蔵おせちレシピ
レシピ名	数の子豆	燻鴨のみぞ漬	
レシピ 画像			
材料 (2人分)	ひたし豆…1/3袋 数の子…1腹	燻鴨のみぞ漬…1個	おせち向けのレシピです！ 【使用商品】 たまりごぼう クリームチーズのみぞ漬ハーフ あん肝のみぞ漬 完熟白加賀梅 ひたし豆 燻鴨（かおりがも）のみぞ漬
作り方	1. 数の子は手で小さくほぐしておく 2. 液を切ったひたし豆と数の子を和える	1. みぞをぬぐって、薄くスライスする	