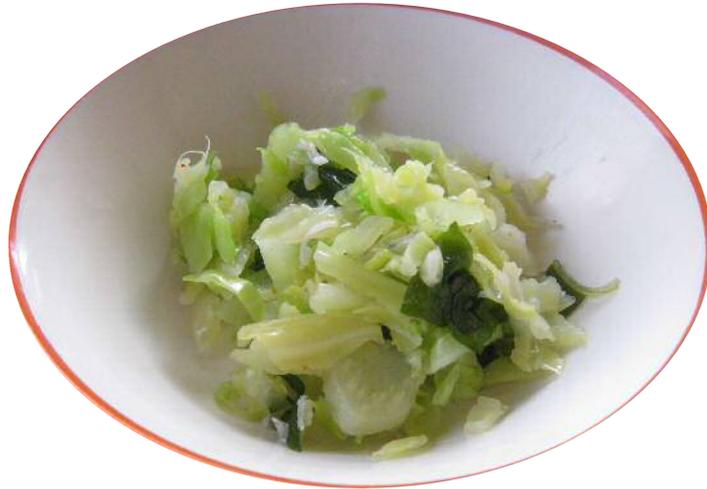


料理名（ キャベツの甘酢あえ ）



A {

食品名	材料4人分
ちりめん干し	適量
キャベツ	200g
細切り昆布	少々
酢	大さじ1
砂糖	大さじ1
塩	小さじ1/2
七味唐辛子	少々

（作り方）

- ① ちりめん干しはさっと湯通しする。
キャベツはゆでて、水気をしぼっておく。
昆布はもどしてさっと湯通しする。
- ② 調味液 A を合わせ、①を混ぜ合わせる。

☆料理についてのコメント

富士市産の新鮮なキャベツと田子の浦でとれたしらすを使ったふるさとメニューです♪