

食欲のない時に、だしの効いたひや汁で
白ご飯をさらさらと召し上がれ



●ひや汁ってなに？

ひや汁は宮崎の郷土料理で、きゅうりや豆腐を、味噌で味付した出し汁と一緒に食べる冷たい汁物です。ご飯にかけて食べてもおいしく、主に夏場に食べることが多く、夏バテでもサラサラと食べられてしまいます。ひや汁はだし汁が肝心でだしの効いていないひや汁は、美味しくありません。

●ヤマエ食品工業のひや汁の特徴は？

化学調味料を使わず、しっかりと味を効かせた鰹とイリコだしに、胡麻、落花生の香ばしさを加え、国産原料の麦味噌で仕上げました。1袋で3～4人前です。

ひや汁レシピ<材料>

ひや汁の素／きゅうり
鰹の干物／すり白ゴマ
豆腐／冷やした水
麺つゆ／薬味

ひや汁の作り方

1.きゅうりを薄くスライスし、塩もみをする。
2.鰹の干物を焼いて骨をとり除いてほぐす。
3.冷やした水に麺つゆと、絞ったきゅうり、鰹の干物、ひや汁の素を合わせて、白ごま、豆腐、薬味をのせて出来上がり



宮崎県

メーカー名：

ヤマエ食品工業

<220411>

品名	規格	賞味期間	JANコード
ひや汁の素	180g	180日	4903071573632
小ロット ひや汁の素	180g	180日	4903071573632