

ところてんの食べ方ってマンネリ化してませんか？

レトロ感のあるパッケージもいいね



ツルツルで弾力のある輝くところてんのみを「おしゃべり美人」と呼んでいます。



豆乳坦々ところてん

豆乳坦々ところてん

無調整豆乳200ml、味噌小1、顆粒だし小1/3、ねりごま大1、ごま油小1、を混ぜます。挽肉は炒めて塩をパラパラと振ります。水切りしたところてんをお皿に入れ、豆乳坦々+挽肉+ネギ+ごまラー油をかけていただきます。

伊豆で採れた海藻の中から特に品質の高いテングサだけを厳選してブレンドし、独自の製法を用い、抽出・製造したところてんを、食べやすいように、そうめんのように細く突き出し、ごま風味の付けダレを添えました。ところてんがそうめんのように細くて、とても食べやすくなっています。粉末寒天を一切使用しない天草100%のこだわりが生んだ、ツルツとしたのどごし・弾力のある食感・磯の香り等は、きっとご満足いただけるものと自負しております。



おしゃべり美人

ところてんをお料理に使うとボリュームUP！
食物繊維が豊富



夏野菜ところてんのサラダ

夏野菜ところてんのサラダ

なす・ししとうは油で炒めます。いんげんは茹でて斜め切り。胡瓜は半月切りにして、水切りしたところてんと一緒に混ぜて、おしゃべり美人の付属しているタレをかけて出来上がり。冷やして召し上がれ。

茨城県 メーカー名: タカトー



HP <230401>

品名	規格	賞味期間	JANコード	備考
おしゃべり美人	250g	常温2ヶ月	4974813901211	国産天草(伊豆半島、伊豆諸島)使用