



かまぼこが入ったお弁当

Kisen presents. kamaboko in obentou series



【とうふのかまぼこ☆ベーコン巻き】

とうふかまぼこを使ったベーコン巻き。ヘルシーでなおかつ食べ応えもグッド☆そのままでも美味しいですが今回はわさびをトッピング！他にもマスタードや柚子胡椒などのトッピングで美味しく頂けます♪

《材料》

- とうふのかまぼこ
- ベーコン
- 塩
- 粗挽き黒胡椒
- 油
- わさび（お好みで）

《作り方》

- ① とうふのかまぼこを半分に切り、塩と多めの粗挽き黒胡椒をふる。
- ② ①をベーコンで巻き、全体に薄く小麦粉をはたく。
- ③ フライパンに油を引き、②の巻き重なった部分をはじめに焼き、周りも焼き色が付く程度焼く。
- ④ わさびを少し盛って完成☆

今月の かまぼこ



とうふかまぼこ
『絹』

2015年10月

とうふ屋大楽さんが作る絶品の絹ごし豆腐を60%も使い、濃厚な大豆の味と、絹のような食感を引き出しました。

豆腐のように「しょうがやネギを乗せて醤油」もおいしい、かまぼこだから「わさび」もぴったり。

化学調味料、保存料は一切使用せず、白身魚と豆腐のヘルシーなおいしさそのままです。



▶ [商品ページへ](#)