

三角形が目印の 下仁田納豆です。

下仁田納豆では、年に4回ほど、

「ママなんちゃんの納豆講座」を開催しています。

先日、9月に行なわれた「もぎ豆腐店 お豆腐編」

の時に大好評だった【油揚げの納豆包み焼き】の

レシピをご紹介します♡

※『ママなんちゃんの納豆講座』の情報は開催時にHPお知らせに掲載します→

下仁田納豆HP



【もぎ豆腐店×下仁田納豆コラボメニュー】

油揚げの納豆包み焼き

作り方

- ①油あげを半分に切る
- ②納豆、ねぎ、かつお節、ごま、さくらえびをボールで混ぜる(お好みで紅しょうが、チーズを入れてもGood!)
- ③油あげに②を詰めて爪楊枝で口を閉じる
- ④フライパンorオーブントースターで両面を焼く

2023.10月



創業60周年
つなぐ伝統食

下仁田納豆