

三角形が目印の下仁田納豆です。

 **トリイソース** ×  下仁田納豆

＜7/10 なつりの日＞ コラボイベント開催！

下仁田納豆が**トリイ食堂**の今津江フの手にかかり、
様々なお料理で舌鼓♡ 納豆尽くしのメニューと
頂きながら、納豆のお話会と納豆の食べ比べ。
和やかな雰囲気です。盛り上がりました。

どれも大変美味しかったです。
今回、ママなんちゃんが、この夏に「また食べた〜い」と
思った「冷製揚げなすのトマト納豆あんかけ」と、
特別にみなさまにご紹介しちゃうね♡

ウスターソースが
味の決め手！



冷製揚げなすのトマト納豆あんかけ

●材料

なす…2/3本（約100g）
納豆…1人分（30g）
豚ひき肉…20g
トマト…1/4個（約40g）
生姜…みじん切り（5g）

●合わせ調味料

出汁…45ml
ウスターソース…15ml
みりん…15ml
酒…15ml

●作り方

1. なす170～180℃で素揚げし氷水にあげて油抜きをする。
2. 酒・みりんを加えて軽く煮立たせ、
出汁とウスターソースを加える。
3. 1cm角に切ったトマトを加え、1～2分ほど軽く煮る。
鍋に豚ひき肉と生姜を加え炊き液体ごと冷やす。
4. 納豆を加えて全体を混ぜ、
納豆の粘りで自然なとろみをつける。
5. 揚げなすに冷やしたあんをかける。

おいしかったなあ〜



第54号
2026.8月



創業63年
つなぐ伝統食

下仁田納豆

下仁田納豆
ホームページ

