



モzzarellaとトマトの、おつまみサラダ

モzzarellaとトマトの、おつまみサラダ

[材料(2人分)]

トマト(半月切り)	1個
ブロッコリースプラウト(根を切り落とす)	20g
きゅうり(すりおろし)	1/2本
大葉(細切り)	2枚
モzzarellaチーズ(5mm厚半月切り)	100g
農家がつくったドレッシング 小ねぎ	大さじ2
つゆの素	小さじ2
かつおかれぶし削りぶし	適量

[作り方] 調理時間:約10分

1. トマト、モzzarellaチーズを皿にバランスよく盛り、ブロッコリースプラウト、きゅうり、大葉、削りぶしを盛る。
2. ドレッシングとつゆの素を1にかける。



※写真はイメージです

THE FOOD



ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
農家がつくったドレッシング 小ねぎ

魚や肉料理にも使える万能ソース。
簡単にレストランの味に。

THE FOOD



ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
だしのこころ かつおかれぶし削りぶし
(ソフトパック)

枕崎産の本枯れ節を、
ソフトな舌触りに仕上げました。

使った商品はこちら

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
農家がつくったドレッシング
小ねぎ



ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
だしのこころ
かつおかれぶし削りぶし
(ソフトパック)

