



あずきとかぼちゃのほっこり煮



※写真はイメージです

あずきとかぼちゃのほっこり煮

[材料(2人分)]

かぼちゃ	1/4個(300g)
ゆであずき	1袋(180g)
小豆島特選 丸大豆しょうゆ	大さじ1
水	200ml

[つくり方] 調理時間:約18分

1. かぼちゃは3cm角ほどの食べやすい大きさに切る。
2. 鍋に1. と水を加え蓋をして、8分ほど煮る。
3. 2. にゆであずき、しょうゆを加え、落とし蓋をして弱火で5分ほど煮る。
4. 火を止め、余熱でしばらくかぼちゃに味を浸みさせる。

使った商品はこちら

クイーンズ伊勢丹オリジナル
小豆島特選 丸大豆しょうゆ



ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
ゆであずき



QUEEN'S ISETAN

クイーンズ伊勢丹オリジナル
小豆島特選 丸大豆しょうゆ

小豆島で丸大豆や小麦をじっくり時間をかけ、発酵・熟成させたもろみから搾った、風味も良いしょうゆです。



ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
ゆであずき

北海道産あずきを粒感をのこしてつくりあげました。そのまま餅やアイスクリーム、かき氷にのせてもよし、お湯で薄めておぜんざいにしても◎。