



納豆入り肉みそのつけ豆腐



※写真はイメージです

使った商品はこちら

クイーンズ伊勢丹オリジナル
マメなくらしの九州産
フクユタカ大豆木綿とうふ



クイーンズ伊勢丹オリジナル
北海道小粒納豆



納豆入り肉みそのつけ豆腐

[材料(2人分)]

フクユタカ大豆木綿とうふ	1パック(350g)	
牛肉 こま切れ(1cm角ほどに小さく切る)	150g	
小ねぎ(細かい小口切り)	1本分	
卵黄	2個分	
胡麻油	大さじ1	
A	北海道小粒納豆(お好みの大きさに刻む)	1パック
	つゆのもと(2倍濃縮)	大さじ2
	味噌	小さじ2
	砂糖	小さじ2

[作り方] 調理時間:約20分

1. フライパンに胡麻油を熱し牛肉を炒める。色が変わったら合わせておいたAを加えてさっとまぜながら炒める。
2. 木綿とうふを1人分ずつ2皿に盛り、それぞれに冷ました1をのせて小ねぎをちらす。
3. 2の肉みその真ん中を少しへこませ、卵黄をのせる。
※八丁味噌のような豆味噌を使うとさらにコクが増します。

QUEEN'S ISETAN Original



クイーンズ伊勢丹オリジナル
マメなくらしの九州産
フクユタカ大豆木綿とうふ
九州産大豆、鳴門のながり富士山の伏流水で作った旨みのあるおとうふです。

QUEEN'S ISETAN Original



クイーンズ伊勢丹オリジナル
北海道小粒納豆
良質な水と納豆菌でじっくり発酵させました。甘みのある味わいです。