

# QUEEN'S RECIPE from Instagram



たっぷりきのこで、  
たっぷり食物繊維！



〈レシピ使用商品〉  
ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD  
・とろ〜り参鶏湯  
・新潟のこがね角もち



## 餅入りサムゲタン

### 材料(1人分)

ISETAN MITSUKOSHITHE FOOD	まいたけ	1/8株	
とろ〜り参鶏湯	1パック	バクチャー (お好みで) 適量	
角餅	1切れ	ごま油	大さじ2
エリンギ	小1本	塩	少々
しめじ	1/8株		

### 作り方 (調理時間: 約10分)

- 1 エリンギは長さを半分にして、縦半分に切る。  
しめじとまいたけはほぐす。
- 2 餅は4等分に切る。
- 3 フライパンを熱し、ごま油大さじ1を入れ、  
①を焼き、塩少々加える。
- 4 ③のフライパンの汚れを拭いて、残りの  
ごま油を入れて、餅を転がしながら焼く。
- 5 とろ〜り参鶏湯を袋の表記に  
従って、加熱する。
- 6 ③を器に入れて、⑤を注ぎ、④をのせて好みで  
バクチャーをのせる。