

従業員の 大鼓判

体の芯から温まる 和風ポトフ

「和風もあっていいじゃない！」という発想から考案しました。人気の温泉フランクから溶け出したかつおダシがスープの味を引き立てます。ご飯やうどん、お餅を入れれば、3度おいしいごちそうの出来上がり！体を芯から温めてくれます♥
(本店試食販売・原田和子)



【材 料】

- ・温泉フランク(1cm幅に輪切り) 4本
- ・ゴボウ(笹がき) 1本
- ・白菜(2センチ幅) 6~8枚
- ・大根(イチョウ切) 1/4本

*調味料

- ・だし(素) 大さじ2~3杯
- ・しょう油 大さじ4杯弱(50ml)
- ・みりん 大さじ4杯弱(50ml)
- ・塩 大さじ2~3杯

【作り方】

- ① 深鍋に水を8分目くらいと調味料をすべて入れ、沸騰させる。
- ② 沸騰したら野菜・温泉フランクを一度に入れる。
- ③ 大根が柔らかくなったら出来上がり。



🗨️サイボクの温泉フランクは、かつおダシが効いた和風の味。ひと口頬張れば、ダシの風味と白ごまの美味しさがいっばいに広がります。たくさんの野菜と煮込めば、栄養バランスも良くなってお腹いっぱいのご馳走に。従業員の試食でも大好評だったという和風ポトフ、ご家庭の新しいメニューの誕生です！