



## 「じゃこと小松菜の焼きのり炒め」



小松菜 200g は 2~3cm 幅に切る。生姜 1 片はみじん切りする。  
フライパンにごま油大 1 とみじん切りした生姜を入れて中火にかけ、  
香りがたってきたらちりめんじゃこ大 4~ を加えさっと炒める。  
酒、みりん、しょう油各大 1、酢大 0.5 を加えて汁気がなくなるまで炒める。  
小松菜を加えてしんなりする手前でいりごま大 1 を加えて器に盛り付け、  
好みの量の刻み海苔をのせて出来上がり。

- \* 好みで刻んだ白滝を加えたり（調味料と一緒にタイミングで入れる。）  
薄切りしいたけ（小松菜と一緒にタイミングで入れる）を加えても美味しい。
- \* お弁当に入れる場合は小松菜から出る水分をよく飛ばす事。



ゆうきやのInstagram

是非、ゆうきやのお野菜を使ったお料理を、#ゆうきや  
#yukiya808 @ゆうきやなどを付けて投稿してください。  
皆様の投稿、お待ちしております！

ゆうきや本郷店

文京区本郷2-28-1-1F

☎ 03-5801-0880