



2010年 夏季パンフレット連動企画



# 料理研究家高木 泉の 涼風のりクッキング



## 梅の花 豆乳海苔豆腐

【材料】(2個分)

- ・豆乳 250ml(無調整大豆12%以上)
- ・にがり 小さじ1
- ・海苔(八つ切り)12枚
- ・クコの実 少々
- ・万能ネギ 少々(小口切り)

【作り方】

- 1 豆乳とにがりをスプーンでゆっくり混ぜ合わせ、海苔を細かくちぎって加える。
- 2 電子レンジ(500W)でラップをかけて2分30秒加熱する。ラップをしたまま3分程度、常温で冷やす。
- 3 薬味に万能ネギ、薄口醤油をかける。



「梅の花」詰合せ  
YUP5A 税込 5,250円  
(本体価格 5,000円)  
焼海苔・味噌海苔