



広島新名物鍋！ 牡蠣のれもん鍋

【材料(3~4人前)】

- ・本品 160g
- ・水 800ml
- ・牡蠣(むき身) 800g
- ・豆腐 1丁
- ・白菜 1/4個
- ・長ねぎ 1本
- ・人参 1/4本
- ・椎茸 4枚 ・えのき 1袋

【作り方】

- ①材料をカットし、牡蠣は水洗いし、水気を切ります。
- ②鍋に本品と水を入れ、ひと煮たちしたら、煮えにくい具材から入れます。
- ③全体に火が通ったら、お召し上がりください。



※写真はイメージです

広島発！

広島新名物鍋

すっぱ旨い！爽やか れもんポトフ

【材料(3~4人前)】

- ・本品 160g
- ・水 1000ml
- ・豚バラブロック 400g
- ・ソーセージ 4本
- ・じゃがいも 2個
- ・玉ねぎ 1個
- ・人参 1本
- ・ブロッコリー 1/4株
- ・キャベツ 1/6個

【作り方】

- ①材料を食べやすい大きさにカットします。
- ②鍋に水とブロック肉を入れ沸騰させ、アクを取りながら40分煮込みます。
- ③②に玉ねぎ、じゃがいも、人参を加え煮ます。
- ④15分後、本品とソーセージ、ブロッコリー、キャベツを加え5分煮ます。
- ⑤お好みでブラックペッパーをかけたり粒マスタードをつけてお召し上がりください。



※写真はイメージです

「広島れもん鍋」

ブーム到来！

【美味し〜ユルユル〜】

季節を問わず
アレンジ自在の
ヘルシー鍋！

絶品！鶏ちゃんこレモン鍋

【材料(3~4人前)】

- ・本品 160g ・水 800ml
- ・鶏団子(鶏ミンチ200g、生姜少々、塩コショウ少々、青ねぎ2本、片栗粉小さじ4)
- ・鶏肉 200g ・長ねぎ 1本
- ・白菜 1/4個 ・人参 1/4本
- ・豆腐 1丁 ・油揚げ 1枚
- ・水菜 1袋 ・しめじ 1袋

【作り方】

- ①材料を食べやすい大きさにカットします。
- ②鶏団子の材料をボールに入れ、よくこねて丸めます。
- ③鍋に本品と水を入れ、ひと煮たちしたら煮えにくい具材から入れます。
- ④全体に火が通ったらお召し上がりください。



※写真はイメージです

簡単美味！豚バラと白菜のミルフィーユれもん鍋

【材料(3~4人前)】

- ・本品 160g
- ・水 800ml
- ・豚バラ 400g
- ・白菜 1/4個
- ・ベーコン 40g
- ・水菜 1袋
- ・長ねぎ 1本

【作り方】

- ①白菜の葉1枚を縦半分に切ります。
- ②白菜に豚肉2枚をのせ、同じように交互に5枚程重ねて食べやすい大きさにカットします。
- ③②の切った断面が見えるように、鍋に放射線状に並べます。
- ④③の上に長ねぎ、ベーコンを入れ、本品と水を加えて火にかけます。
- ⑤食べる直前に水菜を加えてお召し上がりください。



※写真はイメージです



よしの味噌株式会社

〒737-0861 広島県呉市吉浦本町3丁目2-20

TEL. 0823-31-7527 FAX. 0823-31-8723 <http://www.yoshinomiso.com/>