



## 【材料一人分】

- |                      |    |
|----------------------|----|
| ① 三角油揚げ              | 1枚 |
| ② 切り餅(市販品)           | 1切 |
| ③ だし醤油<br>(無ければめんつゆ) | 少量 |
| ④ 竹串<br>(又は爪楊枝2本)    | 1本 |

### さらに1Point!

冷めてかたくなってても  
若干オーブンで温めて  
再び食べられます!

〒018-0711

秋田県由利本荘市岩谷町字十二柳117

佐々木商店 責任者 佐々木誠

URL <http://www.aburaage.net/>

## 【STEP1】

- ① 三角油揚げを切る  
袋状に半分に切り目を入れる



## 【STEP2】

- ② 餅を切る  
餅を5mmくらいの厚さにスライスし(市販の切り餅の半分)、三角油揚げにちょうど入る形に切る。



## 【STEP3】

- ③ 下味付け  
三角油揚げを開き、だし醤油を適量染み込ませる。



## 【STEP4】

- ④ 餅を挟み込む  
油揚げからはみ出ないように隙間無く並べる。



## 【STEP5】

- ⑤ 切り口を串で抑える  
ふくらんだ餅が油揚げから出ないように、竹串を差して抑える。



## 【STEP6】

- ⑥ 電子レンジで餅が膨らむくらい加熱する(500Wで約1分程度)お好みのサイズに切り、皿に盛り最後にだし醤油を適量かける。

