



苦手な食材をおいしく食べよう! - 納豆編 -



254231 冷蔵 毎週 企画

牛若納豆

中粒納豆「洛北」

30g×3

原料:遺伝子組換えでない

国産の中粒大豆を使用し、豆本来の味を大切にじっくり発酵させました。たれ・からし付。 小麦

(65kcal・食塩相当0.4g / 1食)

賞味期間:お届け日含め12日

いつもおトク
本体 **97** 円
(税込 105円)

納豆チーズトースト



納豆のネバネバ食感や匂いが苦手な方におすすめのレシピです。加熱調理したり、相性の良い食材と合わせることで、食べやすくおいしくなりますよ!

材料 (2人分)

- 254231** 中粒納豆「洛北」 …… 2パック
- 1070** もっちり山型食パン(6枚切) …… 2枚
- マヨネーズ …… 大さじ2
- 72** ミックスチーズ …… 20g
- きざみのり・青ねぎ(小口切) …… 各少々

作り方

- 1** 納豆はそのまま、またはお好みに軽く刻み、添付のタレや辛子を適量混ぜ合わせておく。
- 2** 食パンにマヨネーズを塗り、①を均一に広げてチーズとのおり、青ねぎを散らす。温めておいたオーブントースターでこんがり焼く。