

とうふの味噌汁



材料（4人分）

便利とうふ	210 g
なめこ	50 g
小ねぎ	6 c m
粉末だし	適量
味噌	大さじ 3
水	6 0 0 c c



お豆腐は凍ったまま、鍋に入れるだけ！
入れる順番はお好みでどうぞ。

作り方

- ① なめこを水で洗う。
- ② ねぎは小口切りにする。
- ③ 鍋に水、だしを加え、ひと煮立ちしたら、凍ったままの便利とうふを入れて加熱する。
- ④ 再び、ひと煮立ちしたら、味噌を加える。
- ⑤ なめこを加えたら火を止める。
- ⑥ 刻みねぎを加えて出来上がり。

このレシピに合う商品（豆腐サイズ）



株式会社マメックス

MAMEX FOODS