

マルカのもやしは成田もやし



マルカの気持ち

8月 15日 発行
Vol.32

創業100周年
(有)マルカ
川崎市中原区新保町
湯元字薬師26
022-398-2408

安心して、美味しい

何とでも不相性 good!!
シヤキシヤキもやしを食べよう!!

もやしのあんなことやこんなこと



もやし、漢字では「萌やし」「萌」と書きます。「芽が出る」という意味の「萌ゆ」から名付けられた。

簡単に一品!! もやしのナムル

- 〈材料〉
- もやし 1袋
 - ごま油 大さじ2と1/2
 - 塩 少々
 - 白すりごま 大さじ3
 - 鶏がらスープの素 小さじ2と1/3

〈作り方〉

- もやしをゆでるか、電子レンジで加熱して、水を絞ります。
- ゆでたもやしに、調味料をすべて混ぜ合わせる完成です。

ゴマの香りがするおいしいナムルですよ



もやしは主に3種類

緑豆もやし

やや太めでしそのなほ口。
国内では9割を占める。
ラーメンや火鉢めもの、金鍋などに
おすすり。

ブラックマッペもやし

糸緑豆もやしより細く、
しそのかな甘みがある。
ラーメン、火鉢めもの、お好み焼き
おひたしなどにすすり。

大豆もやし

豆がうっけと食べる。口末が虫好き。
火鉢めもの、ナムル、スープ、金鍋にすすり。

特に大豆もやしは
栄養価が高い!!



傷みが早いもやしの保存法
本来は買ったその日に食べるのが一番
ですが、タッパーに水を入れて、
その中にもやしを入れて冷蔵保存
すると、1週間くらい保つて
くれます!! お試しあれ
(水は毎日とりかえて)

野菜の相談ダイヤル

022-398-2408



インスタ
Fbやってます♡



もやし →