

かけるレシピ。

日向夏ドレッシング de



日向夏風味のトマトと生ハム、チーズのサラダ

パーティー料理に
夏バテの時に
食卓彩る



調理時間
約5分

1人前
142kcal

日向夏風味のトマトと生ハム、チーズのサラダ

材料(2人前)

ミニトマト	80g
ベビーリーフ	40g
生ハム	40g
ローストくるみ	10g
モッツアレラチーズ	50g
日向夏ドレッシング	大さじ3(45g)

作り方

- ①ミニトマトは乱切りに切る。
- ②器にベビーリーフ、①、モッツアレラチーズ、生ハムを盛りつける。
- ③日向夏ドレッシングをかけ、粗く刻んだくるみを散らす。

料理のレパートリーが増える
爽やか風味の万能だれ



モノづくりを通じて感動を与える企業を目指しています。



ミツイシ株式会社

〒883-0022

宮崎県日向市平岩 8491 番地

TEL.0982-54-2627

<http://www.mitsuishi.co.jp>

