



湯豆腐

京のだしぽん酢でもう一品。お鍋いらず！レンジで簡単、絶品湯豆腐です。

材料（2～3人前）

豆腐 1丁

水 適量

昆布 約5g

ねぎ お好みの量

京のだしぽん酢 お好みの量

極上けずり お好みの量

作り方

- 1 お皿に昆布を敷き、お豆腐、水を入れる。※10分ほど置いてからレンジにかけるとより美味しいです。
- 2 ラップをして、レンジで700w約2分。
- 3 水を切り、削り節、ぽん酢をかけてできあがり。

※ぽん酢と削り節はお好みのものをお使いください

このレシピで使った商品



京のだしぽん酢
極上けずり
利尻昆布