

## 高知の土佐ぬた

ご家庭でもカンタン！脂の乗ったお刺身と相性バツグンです。

### ●材料(4人前)

葉にんにく	50	g
サヌキ白みそ	150	g
柚子果汁	大さじ	2
酢	大さじ	2
砂糖	大さじ	2



### ●作り方

葉にんにくを刻み、すり鉢で粘りが出るまで磨り潰す。

白みそ、砂糖を入れ混ぜる。

酢と柚子果汁を少しずつ馴染むように足しながら混ぜ、完成。

### ●ワンポイントアドバイス

- ・味噌は必ず塩分5%前後の「白みそ」を使って下さい。  
(一般的な「だし入り味噌」では味が変わってしまいます。)
- ・「葉にんにく」が手に入らない場合は「大葉」で代用もできます。
- ・お刺身以外にも、野菜、天ぷら、何でも万能にお使い頂けます。

創業1931年



株式会社イツツミソ

〒769-1603 香川県観音寺市豊浜町和田甲229

TEL 0875-52-3030 / FAX 0875-52-6230