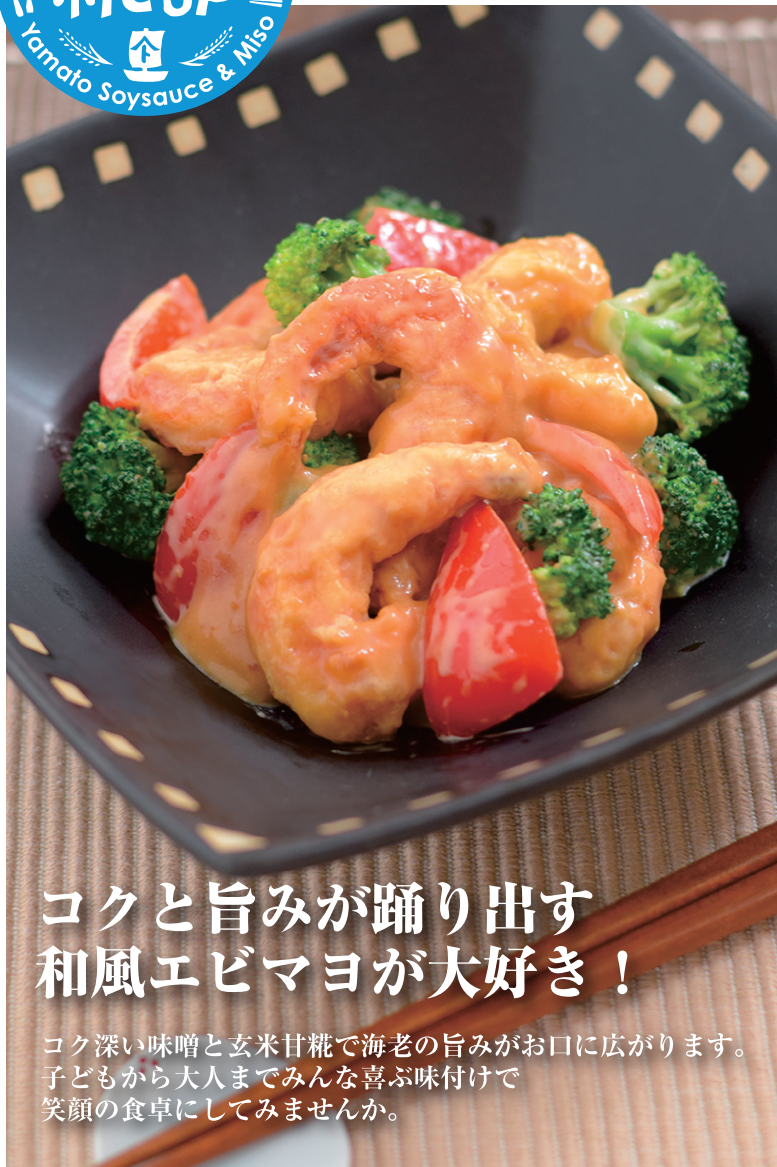




## ヤマト糀部人気のレシピ

糀部とは、毎日発酵食を摂り入れ美と健康を真剣に追求する部活動です。  
発酵食美人のための部活動での人気レシピをご紹介します。  
お砂糖がわりにぜひお試しください。



### コクと旨みが踊り出す 和風エビマヨが大好き！

コク深い味噌と玄米甘糀で海老の旨みがお口に広がります。  
子どもから大人までみんな喜ぶ味付けて  
笑顔の食卓にしてみませんか。

## Recipe

### 玄米甘糀の和風エビマヨ

#### 材料 (2人分)

|        |      |       |      |
|--------|------|-------|------|
| 殻付きエビ  | 8尾   |       |      |
| 酒      | 大さじ1 |       |      |
| 卵白     | 1個分  |       |      |
| 小麦粉    | 大さじ1 |       |      |
| 片栗粉    | 大さじ1 |       |      |
| パプリカ   | 1/2個 |       |      |
|        | a    | マヨネーズ | 40g  |
|        |      | 玄米甘糀  | 20g  |
|        |      | かなえ味噌 | 大さじ1 |
| ブロッコリー | 1株   |       |      |
| 揚げ油    | 適宜   |       |      |

#### 作り方

- ① パプリカは乱切り、ブロッコリーは小房に分けて熱湯で茹でておく。
- ② エビは殻、背わたをとり、腹に浅く切り込みを入れて酒をふっておく。
- ③ ボウルに卵白を入れ泡立て器で5分立てにし、小麦粉と片栗粉を入れなめらかになるまで混ぜ合わせる。
- ④ 鍋に揚げ油を熱しパプリカをさっと揚げ、②のエビを③の生地にくぐらせて揚げる。
- ⑤ ボウルにaを入れて混ぜ合わせ、ブロッコリーと④を入れてざっとあえて器に盛る。

◆ご飯に合うように、味噌ベースの味にしました。お好みですりおろしにんにくを加えてもおいしいです。



### 玄米甘糀 -特濃- スタンドパック

糀と玄米のみが醸す、甘く濃厚な味わい  
ヤマト玄米甘酒の良さをギュッと2倍濃縮。お料理のお砂糖代わりにどうぞ。

200g **540円**  
商品番号 **142803**

400g **950円**  
商品番号 **142801**

(原材料)玄米(国産)、米こうじ

他商品との同梱可能

お試しセット

400g **4個** **3,800円**  
セット

商品番号 **6999**

簡易包装

お得おすすめ!

**送料無料**



### 有機生味噌 かなえ

JAS 有機栽培の国産大豆と米を使用し、  
木桶でじっくり熟成させました。  
旨みとコク、糀の芳醇な香りをお楽しみください。

400g **918円**  
商品番号 **141028**

