

小魚×薄切りまぐろ

トッピング



小魚×本枯れ節
小魚×薄切りまぐろ



猫様喜ぶサーモン添え

懐石と野菜とおいもクリームあえ

[材料]

| | |
|----------|---------|
| 焼き芋 | 15g |
| 茹でブロッコリー | 1g |
| レタス | 1g |
| 刺身用サーモン | 5g(1切れ) |
| ヤギミルク粉末 | 2.5g |
| ぬるま湯 | 15cc |
| 懐石 | 20g |

[作り方]

- 1 ぬるま湯で溶いたヤギミルクに、皮を剥いた焼き芋入れてつぶし、ペースト状にする。
- 2 お皿の真ん中にペーストを丸く塗り、懐石をのせる。さらにペーストをかけ、茹でたブロッコリーをトッピング。
- 3 周りにひと口サイズのレタスとサーモンを並べて出来上がり。

他商品でも
代用可能



花かつお節×小魚
本枯れ節×かにかまチップ



まぐろ節×小魚
薄切りまぐろ×かにかまチップ



白身魚ロール×花かつお節
白身魚ロール×まぐろ節



ベル&すずさんからの
MESSAGE

お魚好きのための具だくさんなメニューです。
猫様ごはんをオシャレにしてみました。