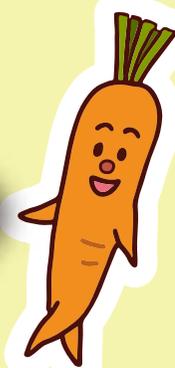




# 福島のいかにんじん



この味に辿り着くまで一年以上かかりました  
 いかにんじんは100年以上前から食べられている  
 福島県を代表する郷土料理です。  
 一見するとシンプルに見えるかもしれませんが、  
 細く切った人参にするめや出汁の旨みかしみ込み  
 奥深い味わいに仕上がっております。



## <お召し上がり方>

- そのままおかずや晩酌のおつまみに
- 混ぜご飯、炊き込みご飯
- かき揚げ

本品1袋とお米2合をいっしょに混ぜる、もしくは炊き上げます。どちらもおいしく召し上がれます。

スライスした玉ねぎと混ぜ合わせて、てんぷら粉で衣をつけて揚げると完成です。

他にも、HPではいろいろなレシピをご紹介します！

