

たか森
カフェより
お届け!!

旬 曾於市の を食べる

第51食目

トマトの胡麻風味 はるさめ冷麺

トマトとレモンの酸味が
暑さにぴったりの冷麺



材料（2名分）

はるさめ…………… 20g
トマト…………… 小さめ 1 個個
きゅうりかズッキーニ… 1/3 個
大葉…………… 適量
青海苔…………… 小さじ 1
白いり胡麻…………… 小さじ 1

【スープ】

めんつゆ…………… 大さじ 4
白だし…………… 大さじ 1
濃口醤油…………… 大さじ 1
レモン汁…………… 大さじ 1
練り胡麻…………… 大さじ 1

作り方

- ① トマトは小さめの乱切り。きゅうりは短めの千切りにする。
- ② 【スープ】の材料とトマト、きゅうりを混ぜ合わせ冷蔵庫で冷やしておく。
- ③ はるさめを茹でて、流水にさらし水気を切る。
- ④ 器にはるさめを盛り、②をかける。大葉・青海苔・白いり胡麻をトッピングして完成。



学校農園で育てた新鮮な野菜を使ったランチメニューや、各種ケーキ、オーガニックコーヒーも大好評！毎週金曜日は大隅大川原駅にキッチンカーが出動します。
詳しくはホームページをご覧ください。

たか森カフェ 11時～16時営業

営業日:土・日・月・祝日
※ホームページをご確認ください。

財部町北俣5410-1

☎0986-28-6120