

湯葉と豆腐の匠



まめぼう

豆房 「簡単！お豆腐料理レシピ」

豆腐のグラタン風

豆房「簡単！豆腐料理レシピ」



材料

豆房 絹とうふ:1丁
マヨネーズ:大さじ1
醤油:大さじ半分
とろけるチーズ:お好みで

作り方

- ① 耐熱容器に油をひき豆腐を入れ、マヨネーズをかけ、醤油をかけて、とろけるチーズをのせる
- ② オーブントースターで良い具合に焼く

ポイント

チーズ無しでも十分美味しくいただけます。
マヨネーズ・醤油はお好きに加減して下さい。

湯葉と豆腐の匠



まめぼう

【豆房店舗情報】

営業時間：10時～18時半(ランチタイム：11時半～14時)

定休日：日曜日・祝祭日

電話：06-6444-5888

住所：大阪府大阪市福島区吉野 2-3-13 (野田商店街内)

アクセス：JR環状線「野田」駅より徒歩5分 / 阪神電車「野田阪神」駅より徒歩5分

ホームページ：<http://www.shinmaruishi.com/>

豆房ネットショップ：<http://mamebou.open365.jp/>