



簡単！とのさましいたけのおいしい食べ方



※ 準備するもの：アルミホイル とのさましいたけ

①しいたけのかさを下にしてアルミホイルの上ののせます



②へたを切ってアルミホイルでそのまま包みます

待ちきれないぞ



③フライパンにそのまま入れてふたをして蒸します。



アルミホイルで包んだまま魚焼きに
いれて焼いてもおいしいですよ

7、8分くらいできあがります
(フライパンです)

焼き上がりはしいたけ **エキス** でいっぱいジューシーです
(ジューシーですよ)

できました～



お醤油:お塩 お好みに
あわせてお召し上がり下さい
肉厚なので”しっとり感”・”しこしこ”とした食感が
楽しめますよ

是非 ご賞味ください

㈱福田農産