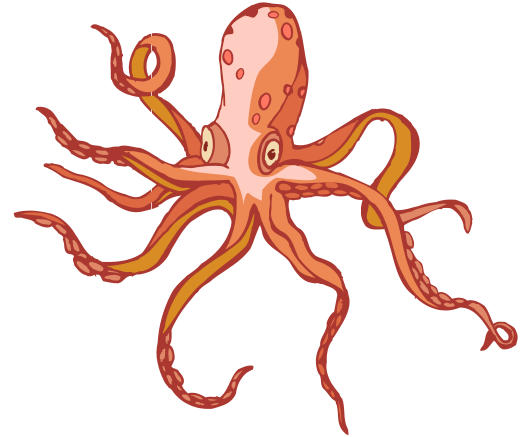


## たこめし 4人分

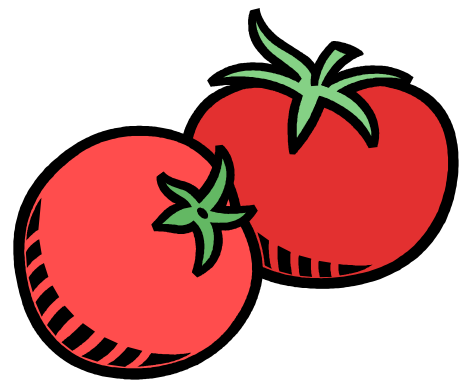
材料	
茹でタコ（足）	2本（約250g）
米	3合
▼A▼	
酒	大さじ2
しょうゆ	大さじ2
砂糖	大さじ1
塩	小さじ1
土シヨウガ	薄切り3枚



1. 米は洗ってザルに上げ、30分以上おく。タコは1.5cm幅のぶつ切りにする。
2. 炊飯器に米と分量通りの水を入れ、Aと1のタコを加え、混ぜてから炊く。
3. 炊き上がったら器に盛り、せん切りにした土シヨウガをのせる。

## あっさり冷やしトマト

材料	
トマト	中2個
生姜（磨り下ろし）	小1, 5
▼A▼	
砂糖	大さじ1
米酢	大さじ2
醤油	大さじ2



1. 生姜（磨り下ろし）とAをよく混ぜておく。
2. トマトは8等分したら、横に2等分する。
3. 冷蔵庫でひたすら冷やす。出来あがりです。