



江戸の町に
 外食文化が
 花開いた時代!!

江戸時代
 後期!!



食べるのも作るのも
 大好きな作者が
 作って食べて
 美味しかった
 江戸レシピばかり!!

江戸の料理本で
 字を覚えた
 食べるのも作るのも
 大好きなおふくが
 稲荷新道の
 小さな店を守って
 ぬくぬくごはんを
 作ります

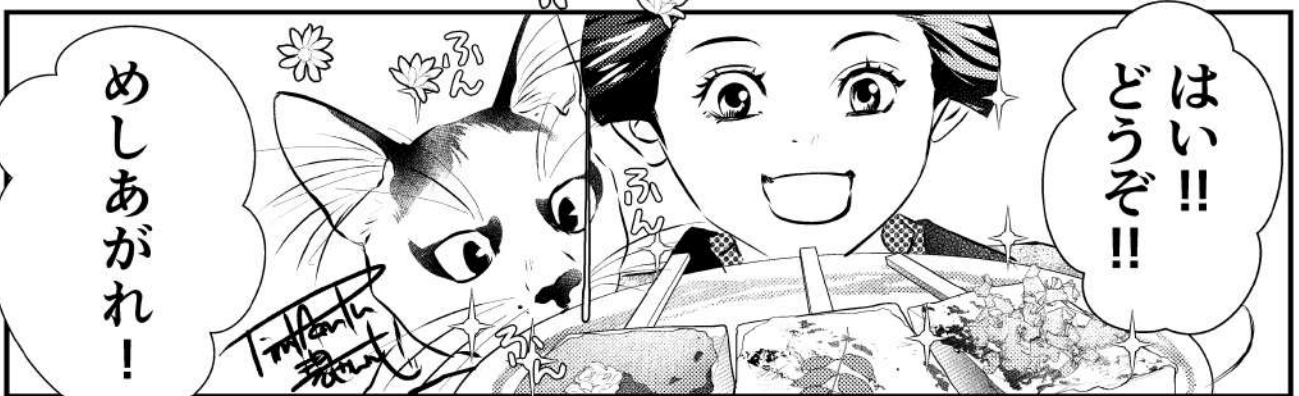


- ★木綿豆腐 1丁
 ★ごま油 少々
 みそ (大さじ2)
 砂糖 (大さじ1)
 みりん (大さじ1)
 酒 (大さじ1)

- トッピング
 ◎かつおぶし
 ◎ごま
 ◎木の芽
 ◎ねぎ など

- ①豆腐は冷蔵庫で一晩水抜きをする
- ②好みの厚さ、サイズに切る
- ③フライパンにごま油をひき、面をこんがり焼く
- ④Aを合わせてレンチンする
- ⑤焼いた豆腐に④をぬって好みの具をトッピング!!

1巻表紙で
 おふくが食べてるのは
 「豆腐百珍」にも
 いろいろ載ってる
 豆腐田楽!!
 簡単で美味しいから
 作ってみてね!!



めしあがれ!

はい!!
 どうぞ!!