

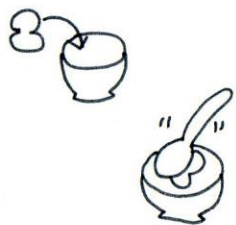


# 夏の「まゆこもり」の美味しい



## お召し上がり方

**1** まゆこもり 3個を湯呑みに  
いれます。  
スプーン等で  
よくつぶします。



**2** 約60ccの沸騰したお湯を  
注ぎ、手早くかき混ぜます。



沸騰したお湯!!



約60cc



早く  
かき混ぜます

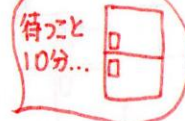
※冬場より

お湯の量を少なめに溶くのがおススメ😊

**3** あらねつ  
粗熱をとってきなこ・黒みつを  
トッピングしたら

レモン果汁などを  
加えてもきはり  
葛餅に!!

夏の葛餅風「まゆこもり」のできあがり



※お召し上がりになる直前10分程 冷蔵庫で  
冷やせば、よりひんやりお楽しみ頂けます。

▲冷蔵庫に長時間入れますと白濁しますので  
お気をつけ下さい。

固めに溶いたくず湯も、なるべくお早め  
にお召し上がり下さい。



まゆ葉優

田島屋