

kenkama

けんかましんぴ

ちくわ



お子様にも  
ピッタリの  
おかずです♪



## ポテトサラダちくわ

材料 ●けんかま土佐須崎ちくわ ●じゃがいも  
●にんじん ●ハム ●マヨネーズ ●揚げ油

### 作り方

- 1 じゃがいも、にんじん、ハム、マヨネーズでポテトサラダをつくる。
- 2 ちくわにタテの切れ込みを入れて開く。
- 3 ちくわの中にポテトサラダをたっぷり詰める。
- 4 適当なサイズにカットして油でカラッと揚げる。
- 5 ぎつね色になったら油をしっかりと切って完成。

## キャベツちくわ

材料 ●けんかま土佐須崎ちくわ ●キャベツ  
●調味料(ごま油・鶏がらスープ・塩・ラー油)  
●七味または一味唐辛子

### 作り方

- 1 ひと口大に切ったキャベツをレンジにかける(600Wで約3分)
- 2 粗熱を取り、水分を絞る。
- 3 カットしたちくわと調味料を加えて和える。
- 4 唐辛子をお好みで振りかけて完成。

手軽にできて  
さっぱり美味しい!  
おつまみにも!



ピリ辛  
キムチとの相性  
バツグン!



## きゅうりキムチ

材料 ●けんかま土佐須崎ちくわ  
●きゅうり ●キムチ ●ごま油 ●白ごま

### 作り方

- 1 きゅうりを食べやすい大きさに斜め切りする。
- 2 ちくわは輪切りにする。
- 3 キムチとごま油、白ごまを加え和えれば完成。