



**ariさん**  
 川越 有理  
 1971年 日向市出身 フードバイザー  
 県内在住。フードバイザーとして料理教室を開くなど幅広く活躍。「家ごはん」から「おもてなしごはん」まで幅広い食シーンを提案してくれます。  
 [和パルBanca] 宮崎市橋通西2-4-15 TEL:0985-69-8897

**Desaki**

**デサキ宮崎店**  
 宮崎県宮崎市吉村町東部第二土地区画整理事業地内39街区6  
 TEL:0985-33-9339  
 文具はもちろん!キッチン雑貨をはじめ、インテリアグッズやコスメ、ファッションなどライフグッズを多数取り扱っています。

# ariさんちの 台所

—とまと—



1人前：約318kcal

## トマトと豆乳の冷製スープ

[材料(2人分)]

トマト ..... 2個  
 豆乳 ..... 400cc  
 塩胡椒 ..... 適量  
 オリーブオイル ..... 大2

きゅうり ..... 1/2本  
 新玉ねぎ ..... 1/2個  
 パプリカ ..... (赤黄 各1/4個)  
 塩 ..... 小1/2  
 鶏ささみ ..... 1枚  
 塩胡椒 ..... 適量  
 バケット ..... お好みで

[作り方]

- ①鶏ささみはレンジで加熱してほぐし、塩胡椒で下味をつけておきます。
- ②きゅうり、新玉ねぎ、パプリカはそれぞれ5mm角に切って塩をまぶしてしんなりさせ、水気を切ります。
- ③トマトは湯むきをして飾り用に2枚スライスしておき、残りとは豆乳で攪拌し塩胡椒、オリーブオイルで調味します。
- ④器に①と②を交互に入れ③を注いで、最後にトマトとバケットを添えてできあがり。

「変わらぬ春を写し取ったようなsakuraシリーズの器」

一枚一枚の花弁を大切に桜の情景を取り込んだうつつわ。  
 奥行き感のある桜のレリーフは春の暖かさの様な心地よい空気運びます。

