



## 子鬼の冷や奴

### 材料（4つ分）

ミニサイズの豆腐  
鰹節・海苔・かにかま・チーズ  
実生ゆずぽん酢

1つ  
適量  
適量

### 作り方

1. 豆腐を4等分に切り、表面をキッチンペーパーで少し抑えて水気を取る。
2. 鰹節をのせて、髪の毛を作る。
3. 目と角の縞を海苔で、頬をかにかま、角をチーズで作って豆腐にのせ鬼の顔をつくる。実生ゆずぽん酢をかけて食べる。

### 使用したセンナリの商品

