

バキムキ焼津味噌汁



オジサングループ

バキムキ味噌汁とは？ バキムキのなり方は？

バキムキ味噌汁とは、

食べたら**筋肉**が

バッキバキのムッキムキ

になる味噌汁のこと

バキムキになるのは**簡単！**

筋肉をつけるために

必要不可欠な**タンパク質**を

焼津で取れるもので摂取

すれば誰でも**バキムキ**になれる

バキムキ味噌汁にした理由

筋肉が必要だ
と思ったから

バキムキ焼津味噌汁の魅力

筋肉を育てるタンパク質

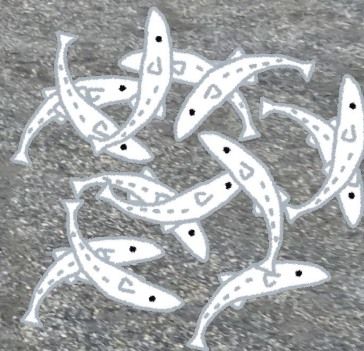
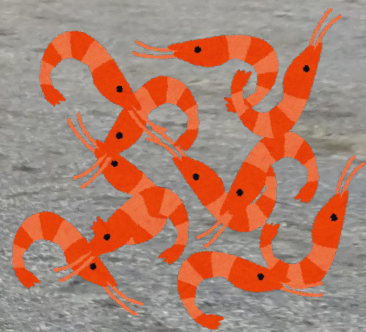
カツオ 鶏ササミ

骨を強くする無機質

しらす 桜えび

焼津の食材

カツオ しらす 桜えび ミニトマト



焼津の食材を食べてバッキバキのムッキムキになることができる!!!!!!

しかもおいしい!!

焼津の鰹節工房

トマル水産



バキムキ味噌汁の作り方

- ①だしパック「トマル水産の」でだしを取る。
- ②キャベツを入れる・・・適量
- ③トマトを入れる・・・適量
- ④ささみを入れる・・・適量
- ⑤カツオのたたきを入れる・・・適量
- ⑥味噌を入れる・・・大さじ4
- ⑦桜えびとしらすを盛り付けて完成！

～材料～

だしパック・キャベツ

トマト・ささみ・かつおたたき

味噌・桜えび・しらす

