



12/20(火) 梅とろろスープ・だし醤油むすび

(材料)

<梅とろろスープ>

中嶋屋本店「うまかだし かつお味」
とろろ昆布
梅干し
薄口しょうゆ
塩

<梅とろろスープ>

- ① 鍋に水とだしパックを入れて火にかける。
- ② 沸騰したら中火にして5分ほど煮出す。少し濃い目に出す。
- ③ お椀にとろろ昆布と梅干しとを入れてだしを注ぐ。
- ④ 薄口しょうゆと塩で味を調える。

<だし醤油むすび>

中嶋屋本店「だしー族」
ごはん

<だし醤油むすび>

手に「だしー族」をつけて、おむすびにする。

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター（3階と地下1階）に置いています。
また、NBC アプリや<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。