



4/8(火)

春のみそ汁



(材料)

中嶋屋本店「うまかだし いりこ味」

あさり：ひとつかみ

生わかめ：適量

春キャベツ、新玉ねぎなど（春野菜）

豆腐：1/6 丁

味噌：大さじ2

小ねぎ：少々

- ① 鍋に出汁パックと水を入れ、沸騰したら中火で5分煮出す。
- ② 春野菜は食べやすい大きさに切る。生わかめは洗って食べやすい大きさに切る。
- ③ ①のだしパックを取り出し、あさりと野菜を加える。
- ④ 豆腐を加え、あさりの口が開いたら、わかめを加える。
- ⑤ 火を止めて、味噌を溶く。
- ⑥ お椀によそって小ねぎを振る。

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。