



6/24(火) 自家製梅なめたけ



(材料)

中嶋屋本店

本枯れ鰹削り粉：小さじ 1/2

あご削り粉：小さじ 1/2

昆布碎片：少々

だしー族：小さじ 2

えのき：1 袋

梅干し：1～2 個

酒、みりん：少々

水：80ml

- ① えのきは石づきを取り、2～3 cm 程度に刻んでほぐす。
- ② 鍋に水と削り粉を入れ、沸いたら軽く混ぜてえのきを加える。
- ③ その他の材料もすべて加え、梅を崩しながら煮る。
- ④ 煮汁がなくなったら完成。

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。