



2/10(火)

## 新わかめの梅スープ

長崎 薬町  
なかじま

### (材料)

中嶋屋本店「百歳だし」：1パック

水：500ml

新わかめ（生）：ひとつかみ程度

えのき：適量

梅干し：1～2粒

うすくち醤油：小さじ2

- ① 梅干しは種をとって軽くたたき、種と梅肉に分ける。
- ② 鍋に出汁パックと梅干しの種と水を入れ、沸騰したら中火で5分煮出す。
- ③ わかめは良く洗い、食べやすい大きさに切る。えのきは石づきを取り、3cmほどに切る。
- ④ ①の鍋からパックを取り出し、えのきを入れる。
- ⑤ えのきに火が通ったら、わかめを加える。
- ⑥ 梅干しを入れて、うすくち醤油で味を調える。

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。