



## 5/12(火) みょうがで爽やか〜つみれ汁



(材料)

中嶋屋本店「うまかだし いりこ味」

いわしのすり身：150g

みょうが：1個

おろし生姜：適量

うすくち醤油：大さじ 1/2～1

小ねぎ（三つ葉）：適量

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 みょうがは薄切り、ねぎは小口切りにする。

③ ①の鍋からパックを取り出し、いわしのすり身をスプーンで落として煮る。うすくち醤油も加える。

④ ある程度煮えたら、みょうがとおろし生姜を加える。

⑤ お椀によそい、小ねぎ（三つ葉）を飾る。

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）に置いてあります。  
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。