



8/11(火)

夏野菜のみそ汁



(材料)

中嶋屋本店「うまかだし混合」1 袋

水：500ml

トマト、きゅうり：適量

冷凍なす：適量

豆腐：適量

梅干し：1 個

みそ：大さじ2～3

みょうが

- ① トマトは食べやすい大きさにざく切り、きゅうりは薄く輪切りにする。
- ② 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。
- ③ パックを取り出して①、冷凍なす、梅干し、豆腐を加えて煮る。
- ④ 冷凍なすと豆腐が温まったら、火を止めて味噌を溶く。
- ⑤ お椀によそい、刻んだみょうがを加える。

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。