



9/8(火) きゅうりとベーコンの春雨スープ



(材料)

中嶋屋本店「極旨香だし」：1 パック

水：400ml

きゅうり 1/3本程度

ベーコン：2 枚

春雨：適量

ぽん酢：小さじ1

塩、ごま油

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 きゅうりは千切り、ベーコンは細切りにする。

③ 鍋からパックを取り出し、②と春雨を入れて煮る。

④ 春雨が煮えたら、火を止めてぽん酢を加える。塩で味を調える。

⑤ お椀によそい、ごま油を垂らす。

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。