



## 1/24(火) きのこと鶏のにゅうめん

(材料)

中嶋屋本店「うまかだし混合」

鶏もも肉

きのこ類

小ねぎ

おろし生姜

薄口醤油

塩

ごま油

そうめん

① フライパンに油を熱し、鶏肉ときのこを炒める

② 酒と塩を振りかけて更に軽く炒め、だしを張る。

③ そうめんを直接入れて、1分半ほど煮る。

④ おろし生姜を入れ、塩と薄口醤油で味を調える。

⑤ 器によそって、小ねぎをのせる。

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。