



7/25(火) 冷やしにゅうめん

(材料)

中嶋屋本店「極旨香だし」

そうめん

鶏もも肉

梅

みょうが

大葉

ごま

小ねぎ

薄口醤油

塩

- ① 鍋に水を張り、鶏もも肉とだしパックを入れて煮る。
- ② アクを取りながら鶏肉に火を通し、薄口醤油と塩で味を調え、冷まして冷蔵庫に入れる。
- ③ そうめんは表示通りに茹で、冷水にとって洗う。
- ④ 器に盛って②の出汁を張り、梅と②の鶏を薄切りにして乗せる。
- ⑤ 細切りにした大葉、みょうがを乗せ、小ねぎとごまを振る。

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。