



## 2/25(火) あさり雑炊



(材料)

中嶋屋本店 MY だし

かつお削り粉：5 g  
あご削り粉：3 g  
昆布破片：2 g

水：400ml

あさり：ひとつかみ

長ねぎ：適量

うすくち醤油：小さじ1

塩：少々

ごはん：1 膳分

- ① 長ねぎは小口切りにし、白い部分と青い部分に分ける。
- ② お茶パックなどに MY だしを計って入れ、鍋に水と一緒に入れ、沸騰したら中火で5分煮出す。
- ③ パックを取り出し、あさり、ねぎの白い部分を加えて煮る。
- ④ ごはんも加えて、うすくち醤油と塩で味を調える。
- ⑤ お椀によそい、ねぎの青い部分を散らす。

★お好みでMYだしを追加で、味の変化を楽しんで。

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。