



3/11(火)

## 鴨そば



(材料)

中嶋屋本店「焼きあごだし炭火焼き」

合鴨スモーク：80g

せり、長ねぎ、クレソンなど：適量

ゆでそば：1玉分

醤油：大さじ2

みりん：大さじ1

塩：適量

七味、柚子こしょう（お好みで）

- 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 野菜類は食べやすい大きさに切って用意する。柔らかい部分は飾り用に少しとっておく。
- ③ フライパンを温め、スライスした合鴨スモークを炒める。
- ④ 脂が出てきたら②を加えてさっと炒めて①を張る。
- ⑤ 沸いたらそばを加えて、みりん、醤油、塩で味を調える。
- ⑥ 器によそって②の残りを乗せる。お好みで七味など振る。

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。