

# 料理名：ぎんなんきしめん汁



## 【写真】



## 【材料（4人分）】

・ぎんなんきしめん乾麺	60g（一束）
・かまぼこ（いちょう型）	40g
・にんじん	1/2本
・たまねぎ	1/2個
・えのきたけ	1/6袋
・干しいたけ	2g
・油揚げ	1/2枚
・ねぎ	1/3本
・削り節	15g
・濃口しょうゆ	} 小さじ2
・白しょうゆ	
・水	500ml

## 【作り方】

- ① 削り節でだしをとっておく。
- ② にんじんは短冊切り、玉葱は5mmスライス、ねぎは小口切り、油揚げは5mm幅に切る。  
えのきたけは石づきをとっておく。
- ③ 干しいたけは戻しておく。
- ④ だし汁に干しいたけ、にんじん、油揚げ、かまぼこを入れて煮る。
- ⑤ にんじんが柔らかくなっていたらえのきたけ、白菜を入れ、しょうゆで調味する。
- ⑥ ぎんなんきしめんを食べやすい大きさに割り入れ、5分ほど煮る。  
（めんは別で硬めにゆでてから合わせてもよい）
- ⑦ 最後にねぎを入れ、味を調えたら完成。

## 【ポイント】

- 祖父江町産のぎんなんを練り込んだ「ぎんなんきしめん」を使った料理です。  
めんを別ゆですると汁がにごらず、めんが翡翠色がきれいに映えます。
- めんの硬さはお好みで煮る時間を調整してください。

