

宮っ子汁



大人 4 人分

材料	分量
玉ねぎ	160 g (中 1 個)
人参	120 g (小 1 本)
ちくわ	60 g (2 本)
油揚げ	50 g (2 枚)
ねぎ	25 g
しょうが	0.5 g
酒かす	10 g
味噌	56 g (約大さじ3)
だし汁 (昆布・削り節)	500 ml

～西宮産の酒かすを使ったメニュー～
ちくわは西宮砲台を、
人参の赤とねぎの緑で西宮市旗を、
イメージしています。

(下準備)

- 玉ねぎ…スライス
- 人参…いちょう切り
- ちくわ…輪切り
- 油揚げ…色紙切り
- ねぎ…5 mm幅の斜め切り
- しょうが…すりおろし、しぼっておく。

(作り方)

- ① だし汁で、玉ねぎ、人参、ちくわ、油揚げを煮込む。
- ② 具材に火が通ったら、しょうが汁を加える。
- ③ 味噌と酒かすを少量のだし汁で溶き、③に加え、ねぎを加え、ひと煮立ちさせる。