

# 9月旬のおすすめレシピ

## 里芋の讃岐白味噌煮

これから旬を迎える里芋の旨みをシンプルに味わう一品。

### ●材料

里芋	500	g
出汁	300	cc
サヌキ白みそ	50	g
酒、砂糖	大さじ	1
柚子皮	少々	



### ●作り方

里芋の皮を剥き、一口サイズに切り、一度茹でてから洗う。  
出汁を煮立ててから里芋を5分ほど中火で煮込む。  
白みそ、酒、砂糖を入れ、煮汁にとろみがつくまで煮込む。  
器に盛り、柚子皮で彩りを添えて完成。

創業1931年



株式会社イツツみそ

〒769-1603 香川県観音寺市豊浜町和田甲229

TEL 0875-52-3030 / FAX 0875-52-6230