

新年のお雑煮「あんもち雑煮」

サヌキ白みその「あんもち雑煮」で素晴らしい新年をお迎えください。

●材料(2人前)

出汁	400	cc
大根	20	g
金時人参	20	g
サヌキ白みそ	80	g
あんもち	2	個
青のり	適量	



●作り方

大根、金時人参の皮を厚めに剥き、5mm幅の輪切りにする。
出汁を大根と人参を入れて火にかける。
野菜に火が通れば、あんもちを入れ更に煮る。
あんもちが柔らかくなれば、白みそを溶く。
煮えばなで火を止め、椀に盛り、青のりを振りかけて完成。

創業1931年



株式会社イトツミ

〒769-1603 香川県観音寺市豊浜町和田甲229

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