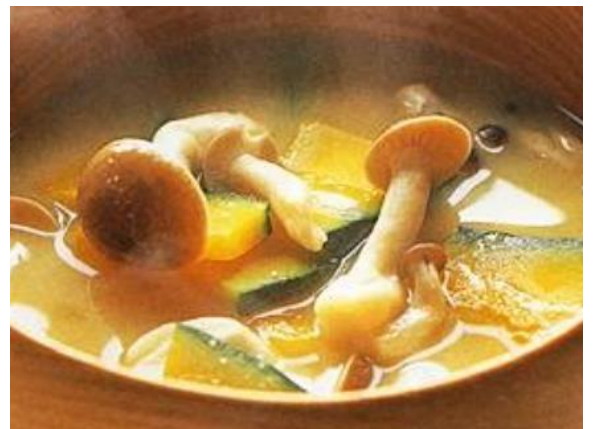


11月24日は「和食の日」。一汁三菜に初冬の味噌汁

和食の基本、一汁三菜きちんと摂りましょう。

●材料

しめじ	0.5	P
かぼちゃ	100	g
玉ねぎ	1/2	個
出汁	300	cc
サヌキ白みそ	90	g



●作り方

しめじは食べやすい大きさに切り分け、南瓜は薄切りにする。

出汁を火にかけて、南瓜が柔らかくなるまで煮る。

玉ねぎとしめじを入れ火にかけて、火が通れば火を消し白味噌を溶く。

再度火にかけて、煮えばなで止め、椀に盛り完成。

創業1931年



株式会社イツツミソ

〒769-1603 香川県観音寺市豊浜町和田甲229

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