

牡蠣の白味噌汁

勤労感謝の日に、ワンランク上の汁椀で感謝。

●材料

むき牡蠣	1P	
出汁	400	cc
長葱	1/2	本
サヌキ白みそ	120	g



●作り方

牡蠣は軽くすすいで水を切る。

出汁を沸かし長葱と牡蠣を入れてひと煮立ちさせる。

火を止めてから白味噌を溶く。

再度火にかけ、煮えばなで止めて椀に盛り完成。

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