

あんもち雑煮(香川県のお雑煮)

甘じょっぱくて美味しい香川県の郷土料理。

●材料(1人前)

出汁	100	cc
サヌキ白みそ	25	g
あん餅	1	個
祝だいこん	2	切
金時人参	2	切
あおさ	適量	



●作り方

出汁で野菜を煮込み、火が通ればあん餅を煮込む。
あん餅が柔らかくなれば火を止め、サヌキ白みそを溶く。
椀に盛り、好みの量のあおさを振り、完成。

●ワンポイント

出汁は薄めがおススメです。昆布、いりこなど、お好みの出汁で。
白みそは一般的な味噌より多めに使うことがコツです。
具材に里芋を足すと、具沢山で一層美味しく召し上がれます。

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