

◆貳の汁(にのしる)



法事の時に「貳の膳」に付けていた汁のため、こう呼ばれるようになりました。受け継がれ、現在食べられているものは、汁気はほとんどありません。

材料 5人分

食 材	・大根	1/2本
	・人参	小1本
	・ごぼう	1/3本
	・糸こんにゃく	1/2袋
	・厚揚げ	1丁
	・切り昆布	4g
	・干し椎茸	4枚

調 味 料	・砂糖	大さじ1	合 わ せ 調 味 料	
	・薄口しょうゆ	大さじ4		
	・日本酒	大さじ2		
			
	・椎茸の戻し汁	1と1/2カップ		
	・削り節	適量		
	・油	適量		

作り方

01 下ごしらえ①

1. ごぼうはさがしがきにして、水につけておく
2. 干し椎茸と切り昆布は、水で戻す



02 下ごしらえ②

1. 大根・人参・厚揚げは短冊切りにする
2. 糸こんにゃくは下茹でして、水で戻した干し椎茸と食べやすく切る



03 炒める

1. 鍋で油を熱し、下ごしらえした食材を炒める



04 味付け、盛り付けて完成

1. 炒めた食材に椎茸の戻し汁を加え、合わせ調味料で味を整え、最後に削り節を混ぜる
2. お皿に盛り付けて完成

