

愛情かわら版

こんにちは、芦野店惣菜“和風チーム”です。今回は、トシちゃんが子供の時に食べた、なつかしい雑サンマの三平汁を紹介します。

材料 4人分

- ・雑サンマ2尾(良く洗ってブツ切り)
- ・大根1/2本、人参1本(イチョウ切り)
- ・じゃがいも2~3個(一口大に切る)
- ・酒粕(適量) ・白菜1/4個(3~4冊に)
- ・ゴボウ(ささがき)
- ・本だし、ハイミー(少々)

作り方

1. 野菜に火が通ったら、雑サンマと調味料を入れる
2. サンマが煮えたら、火を止めて30分置く(サンマの塩分と旨味を引き出します)
3. 再度火にかけ、最後に酒粕をお好みで入れます。(酒粕が身体をポッカポカにしてくれます。)

相長の人気メニュー豚汁は寒い時はもちろん夏場でも良く売れています。電話で予約されるお客様もいらっしゃいます。もうすぐ春です。おひな様には当店のちらし寿司をどうぞ…。

惣菜和風
チーム

しゃくちゃん

トシちゃん

よしこちゃん