



材料 2人分

しめじ	80g
絹ごし豆腐	50g
水	500cc
シマヤいりこだし(市販)	1袋
こいくちしょうゆ	小さじ1
酒	大さじ1
塩	ふたつまみ
ご飯	320g

調理時間 15分

作り方

1. しめじは石づきを取り小房にわけておきます。
絹ごし豆腐は食べやすい大きさに切り、キッチンペーパーで軽く水気を拭き取ります。
2. 鍋に水といりこだし(市販)を入れて火にかけます。煮立ったら1.を入れて調味料を加えて2~3分煮ます。
3. 茶碗にあたたかいご飯を盛り、熱々の汁をかけます。



アドバイス

◎パツと見た目は「ニャンコまんま」ですが、いりこの香りがやさしくて癖になる昭和の味がします。お好みでおろししょうがをのせて食べてもおいしいです。