

**材料 4人分**

ふき	10本
油揚げ	1枚
水	600cc
シマヤだしの素	小さじ1
酒	大さじ2
こいくちしょうゆ	大さじ1
うすくちしょうゆ	大さじ1
みりん	小さじ2

**調理時間 40分****作り方**

1. ふきは鍋に入る長さに切ります。鍋に水を入れて沸かし、塩少々を加えて5分ほど茹でて冷水に取ります。
2. 油揚げはしっかりと油抜きをして5ミリ幅に切ります。
3. 1. のふきを食べやすい長さに切ります。
4. 鍋に調味料を入れて、20分ほど煮ます。  
器に盛ります。

**アドバイス**

◎鹿児島ではツワぶきなどが皮をむいた状態でスーパーに並んでいます。さっぱりとした春野菜に油揚げのコクがからんでおいしい一品です。