明治記念館

オリジナルにんにく味噌を使ったレシピ

にんにく味噌鍋

■材料［1人前］

・白菜	1/16ケ
・豚バラ肉	75g
・湿地	1/4袋
・榎木	1/4袋
・韮	1/8束
・長ネギ	1/8本
・にんにく味噌	75g
・合わせだし	300cc

※明治記念館オリジナルだしパック（鶏がらスープでも可）

■作り方

① すべての具材を食べやすいサイズに切る
② 鍋に合わせだしを入れ火にかけ、にんにく味噌を溶かす
③ 白菜、湿地、榎木、長ネギ、豚バラ肉を入れ火が入るまで煮る
④ 仕上がりに韮を入れ、さっと煮て完成

明治記念館

オリジナルにんにく味噌を使ったレシピ

～おでん～　にんにく味噌を添えて

■材料［1人前］

・大根	1/16本
・糸こんにゃく	1玉
・昆布	3g
・ちくわ	1/2本
・茹で玉子	1ケ
・厚揚げ	1/4枚
・はんぺん	1/4枚
・つみれ	2ケ

A

・合わせだし※明治記念館オリジナルだしパック	450cc
・薄口醤油	12cc
・みりん	12cc
・塩	小さじ1/8杯
・砂糖	大さじ1/4杯

B

・にんにく味噌	25g
・合わせだし※明治記念館オリジナルだしパック	38cc

※合わせだしはA・B共に市販の物でも可

■作り方

① すべての具材を食べやすいサイズに切る
② Aを合わせ、大根、糸こんにゃく、昆布を15分煮る
③ 残りの具材をいれ、10分煮る
④ 一度冷まし2時間置き、食べる際に再度温める
※冷ます事により、味が入ります
⑤ Bを合わせ、お好みでおでんに付けて召し上がりください