

# 参鶏湯



## 匠味塩だれ

塩かどのないまるやかな味いは「匠味塩だれ」の最大の特徴です。チキンエキス・あさりエキスを使用し、肉にも海鮮にも合う味いに仕上げました。にんにく、ブラックペッパーで引き締め味の緩急をつけました。ねぎ油、ごま油を併用することで、風味豊かな塩だれに仕上げました。

## 材料 2人分

材料名	使用量	材料名	使用量
鶏手羽元	4本		
長ねぎ	30g		
生姜	5g		
もち米	20g		
クコの実	適量		
<スープ>			
匠味塩だれ	90g		
水	500ml		
万能ねぎ(小口切り)	適量		

## 作り方

- ①鶏手羽元はフォークで数か所刺す。長ねぎは1.5cm幅の斜め切りにし、生姜は皮付きのまま薄切りにする。
- ②鍋に①・もち米・<スープ>を入れて強火にかける。沸騰したらアクを取り除いて弱火にし、フタをして40分煮る。
- ③②にクコの実を入れ、フタをして10分煮る。
- ④器に盛りつけ、万能ねぎを散らして出来上がり。