

筑前煮



材料 4人分

材料名	使用量	材料名	使用量
鶏もも肉(一口大)	200g	<調味液>	
蓮根(乱切り)	80g	匠味そばつゆ	50g
人参(乱切り)	80g	砂糖	8g
牛蒡(乱切り)	80g	水(椎茸の戻し汁含む)	200ml
こんにゃく	80g		
干し椎茸(乾燥)	8g		
胡麻油	10g		
さやいんげん	4本		

作り方

- ①こんにゃくは一口大にちぎり、下茹でする。
- ②干し椎茸は戻して石づきを取り、4等分に切る(戻し汁は調味液に使用する)。
- ③さやえんどうは半分に切り、茹でする。
- ④鍋に胡麻油を熱し、鶏もも肉、蓮根・人参・牛蒡、こんにゃく・干し椎茸の順に加えて炒める。
- ⑤全体に油がなじんだら<調味液>を加えて落とし蓋をし、20分程度煮る。
- ⑥さやいんげんを加えて混ぜ、器に盛り付けて出来上がり

匠味 そばつゆ

本醸造しょうゆに砂糖・本みりんを加え、本かえし製法にて製造した「加工用濃口本かえし」を使用したそばつゆです。かつお節・さば節・九州産煮干しを自社抽出し、出汁の香り豊かな味わいのそばつゆに仕上げております。