

## 芋煮汁 山形・内陸風(めんつゆ)



### 材料 20 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
里芋(一口大)	500g		
牛肉(薄切り・一口大)	380g		
人参(半月切り)	2本		
こんにゃく(一口大)	2枚		
長ねぎ(斜め切り)	2本		
ごぼう(さがき・水さらし)	2本		
しめじ(小房)	2株		
特撰つゆ	200ml		
水	1800ml		

### 料理特徴

山形県内陸部で一般的な、醤油ベースの芋煮汁です。めんつゆで簡単に作ることができます。

### 作り方

- ①鍋に半量の水を入れ、里芋・こんにゃく・ごぼう・人参を加えて火にかける。  
\*ここで水を多く入れすぎると、煮えるまで時間がかかるので注意。
- ②沸騰したら特撰つゆを加えて煮込み、里芋がやわらかくなったら残りの水を加える。
- ③②が沸騰したら、牛肉・長ねぎ・しめじを加える。具材に火が通ったら器に盛り付けて出来上がり。