

# 2011年 ～正月料理～



今年は雪がふり、四季のある日本らしい元旦となりましたね。当院の調理師は皆様に元旦から美味しい食事を提供したく、雪のために前日から待機していた者もありました。

そんな調理師の作った今年のお正月料理を紹介したいと思います。



桜島の大地で力強く育った桜島小みかんは、重さ40～50gで小粒ですが、甘みが強く、色鮮やかな魅力あるみかんです☆☆☆

みんなに安全な餅麩を使用したお雑煮です



## ～当院で人気の！かずのこの作り方～

### 【材料 (6人分)】

- ・かずのこ 120g
- ・花かつお 5g
- ・みりん 12g (小さじ2)
- ・薄口醤油 12g (小さじ2)

### 【作り方】

- ① かずのこは1晩水につける
- ② 翌日水を流しながら薄皮をむく
- ③ かつおでだしをとり、薄口醤油・みりんを味をつけ、冷ます
- ④ かずのこを③の液に漬ける

※漬け時間が長くなるほど味が付きますが、濃くなり過ぎないように、目安としては1日くらいがいいですね

