

# 広告

## いしかりのしんじ

### シイタケと昆布の甘辛煮

肉厚な石狩産シイタケと、だし昆布として最高の厚田産昆布を利用して作った佃煮です。だしを取った後の昆布と規格外のシイタケの活用



で作ったおかずの一品。大変好評でお弁当のおかずとして添えて喜ばれています。

#### 作切方

- ① 昆布を水につけ、軟らかくしてから細切りにする(だしを取った後の昆布の場合はそのまま細切りにする)
- ② 干しシイタケを水で戻し細切りにする(生シイタケはそのまま細切りする。また小粒のシイタケはそのまま使う)
- ③ 昆布とシイタケの戻し汁で①と②を煮、軟らかくなったら砂糖、ざらめ、しょうゆ、水あめ、一味唐辛子を入れ、水気がなくなるまで煮詰める
- ④ 火を止めて、からいりした白ゴマを入れ、混ぜ合わせる。煮詰めるほど、日持ちが良くなります

#### 材 料

- 干しシイタケ ……50g (生シイタケの場合120g)
- 昆布 ……50g (だしを取った後の昆布の場合 150g)
- 砂糖 ……70g
- ざらめ ……70g
- しょうゆ(薄味) 100cc
- 水あめ ……80g
- 白ゴマ ……40g
- 一味唐辛子 ……少々

【パンフレット協力】石狩北商工会女性部