



筑前煮

あっさりしたお味で、お節料理にもおすすめです。

材料（4～5人前）

おだしのパックじん（金）1パック

水 400ml

干し椎茸の戻し汁 150ml

《具材》

大根 5cm

れんこん 小1ヶ

干し椎茸 3～5個

ししとう 4本

にんじん 1/4本

ごぼう 30cm

こんにゃく 小1枚

鶏モモ肉 200g

《調味料》

酒 大さじ3

うす口醤油 大さじ2

濃口醤油 大さじ1

みりん 大さじ3

塩 ひとつまみ

作り方

- 1 干し椎茸は150mlの水に約30分浸す
※戻し汁は捨てずにおだしに使います
- 2 材料はすべて乱切りにしておく
※こんにゃくは手でちぎるとより味が染み込みます
- 3 鍋に具材と水・干し椎茸の戻し汁、おだしのパックじん（金）を入れて中火で炊く※パックは取り出さず、入れたままでOK!
- 4 根菜がやわらかくなったら調味料を入れ、弱火で約25～30分炊くおだしにとろみがついてきたら、火を止め自然に冷まして味を含ませれば出来上がり

このレシピで使った商品



おだしのパックじん（金）