

**豚汁**

分量：作りやすい分量



## 使用商品



だしパック中厚削り鰹・宗田鰹

## 材 料

豚バラ肉	200g
大根	80g
人参	40g
里芋	200g
ごぼう	50g
こんにゃく	70g
長ねぎ	1/2本
混合だし	1000cc(2%だし)
味噌	大さじ4~5(目安)
七味唐辛子	お好みで

## 作 り 方

- ① 豚肉は長さ3cm程度、大根はいちょう切り、人参はいちょう切りまたは半月切りにする。  
里芋は半月切りにし、塩で揉んでぬめりを取り水洗いする。ごぼうはさがきにし、水にさらしてアクを抜く。  
こんにゃくは塩で揉んで柔らかくし、水洗いしてから短冊切りにする。  
長ねぎは幅1.5cm程度に切る。
- ② 鍋に**混合だし**・全ての具材を入れ強火にかける。
- ③ アクを取りながら沸騰したら中火にし、里芋が柔らかくなるまで煮込む。
- ④ 火を止めて、味噌を溶き入れる。  
※味噌は目安量なので、お好みの濃さに調整する。
- ⑤ 器に盛付け、お好みで七味唐辛子をふりかける。

そ の 他 (料理の特徴、アレンジ方法など...)