いろいろキノコとカキのみぞれ鍋

～材料（4 人分）～

カキ　（水洗いして水気をふいておく）…250g

レンコン（皮をむいてすりおろしたもの）…200g

マイタケ…1 パック

足付きナメコ…1 パック

ヒラタケ…1 パック

シイタケ…4 個

ミズナ…1/2 把

きりたんぽ…2 本

ゴボウ（ささがきにする）…1 本

さんしょう…適宜

A（合わせだし汁）

　かつおだし…1000ml

　薄口しょうゆ…100ml

　みりん…100ml

　料理酒…100ml

～作り方～

（1）土鍋にさんしょう以外の材料を並べる。

（2）A を合わせて土鍋に注ぎ、ふたをして中火にかける。

（3）材料に火が通ったらふたを取り、材料を皿に盛り付け、お好みでさんしょうを振り出来上がり。

『JA 広報通信』「天晴（旧キッチン晴人）」オーナーシェフ●永井智一