

# ご当地雑煮レシピ



Echigoseika, co.,ltd

越後製菓株式会社

<p><b>岩手</b> くるみ餅 雑煮</p>  <p><b>岩手</b></p> <p><b>具材</b> 切り餅、くるみ、大根、人参、ごぼう、せり、凍み豆腐、かまぼこ、イクラ、煮干、砂糖、酒、醤油</p>  <p><b>レシピ</b> 大根、人参は千切りに、ごぼうをささがきに切り、凍み豆腐を一口大に切る。 煮干のだし汁に大根、人参、ごぼう、凍み豆腐、せりを加えて火を通す。 砂糖、酒、醤油を加えて味付けをして、焼いた切り餅、かまぼこ、イクラを加えて出来上がり。 くるみは、丁寧にすり鉢ですり、砂糖、だし汁を加え箸で滴り落ちる程度まで伸ばし、くるみだれを作る雑煮の切り餅をくるみだれを付けて食べる</p>	<p><b>新潟</b> 鮭とイクラの雑煮</p>  <p><b>新潟</b></p> <p><b>具材</b> 切り餅、大根、人参、里芋、ごぼう、ほうれん草、長ねぎ、焼き豆腐、塩鮭、イクラ、しょうゆ、砂糖、</p>  <p><b>レシピ</b> 大根、人参は短冊切り、里芋は輪切り、ごぼうをささがきに切る。塩鮭は短冊状に切る ほうれん草はゆでて4cmに切り、ねぎは輪切り豆腐をさいの目に切っておく。 だし汁に大根、人参、里芋、ごぼう、塩鮭、ねぎを加えて火を通す。 煮立ったら、醤油、砂糖、酒、塩で味を調え、焼いた切り餅、豆腐を加える器に盛り、ほうれん草、イクラを添えて出来上がり</p>
<p><b>東京</b> 関東風 お雑煮</p>  <p><b>東京</b></p> <p><b>具材</b> 切り餅、大根、人参、小松菜、かまぼこ、鶏肉、三つ葉醤油</p>  <p><b>レシピ</b> 大根、人参は銀杏切りにし、鶏肉は一口大、小松菜はゆでて4cm程度に切る。 かつお節と昆布のだし汁に大根、人参、鶏肉を入れて火を通す。 醤油で味を調え、焼いた切り餅を入れる器に盛り付け、小松菜、三つ葉を添えて出来上がり</p>	<p><b>愛知</b> 餅菜(小松菜)入りあっさり雑煮</p>  <p><b>愛知</b></p> <p><b>具材</b> 切り餅、小松菜、かつお節、黒糖</p>  <p><b>レシピ</b> 餅菜(小松菜)を適宜に切り分けゆでておく。 かつお節のだし汁を醤油で味を調える切り餅を煮てやわらかくなったら、器に盛る。 お好みでかつお節、黒砂糖を添えて出来上がり。</p>

# ご当地雑煮レシピ



Echigoseika, co.,ltd

越後製菓株式会社

<p>京都</p>	<p>広島</p>
<p>白味噌の京風雑煮</p>	<p>かき雑煮</p>
<p><b>京都</b></p> 	<p><b>広島</b></p> 
<p>具材 丸餅、大根、頭芋、里芋、 花かつお、白味噌、</p> 	<p>具材 丸餅、かき、かまぼこ、 三つ葉、しょうゆ</p> 
<p>レシピ 頭芋、里芋のぬめりを取りゆでて置く。 大根は輪切りにしてゆでて置く。 かつお節、昆布でだしを取り、 酒、塩、白味噌で味を調えてから 頭芋、里芋、大根を入れておく。 丸餅を別鍋でやわらかくなるまで煮る。 器に丸餅と一緒に盛り付け、花かつおを添えて 出来上がり。</p>	<p>レシピ かきはさっとゆでて取り出しておく。 かきのゆで汁に水を足し、醤油で味を調え 丸餅をやわらかくなるまで煮る。 器に盛り付け、かき、かまぼこ、三つ葉を 乗せて汁を注ぎいれて出来上がり。</p>
<p>香川</p>	<p>長崎</p>
<p>讃岐のあん餅雑煮</p>	<p>豊富な山海の幸 具沢山雑煮</p>
<p><b>香川</b></p> 	<p><b>長崎</b></p> 
<p>具材 餡入り丸餅、大根、人参、 里芋、白味噌</p> 	<p>具材 丸餅、大根、人参、唐人菜(白菜) 三つ葉、しいたけ、くわい、昆布、 かまぼこ、塩ぶり、鯛、鶏肉 焼きアゴ</p> 
<p>レシピ 大根、人参を輪切り、里芋を一口大に切る。 いりこのだし汁に里芋、人参、大根を加え火を通す あん餅を加えて鍋の底にくっつかないように やわらかくなるまで煮込みます。 あんがとびださないように注意 白味噌を溶きいれて出来上がり。</p>	<p>レシピ 大根、人参は輪切り、唐人菜は適宜に切り分け 塩ぶり、鯛、鶏肉は一口大に切っておく。 昆布は結んでおく、 焼きアゴの出し汁に、大根、人参、唐人菜(白菜)、 しいたけ、結び昆布を入れ火を通す。 塩ぶり、鯛、鶏肉を煮くずれないように煮る。 煮てやわらかくなった丸餅を器に盛り付け、 具をのせて出来上がり。</p>