



伝統食材を使って

第78回 ほっこり鶏肉の粕汁

酒粕は昔から重宝されてきた副産物

古くから続いてきた酒造りは、平安時代には「延喜式※」という書物に残されています。酒造りの副産物である酒粕も、その頃から野菜や魚を長期保存するため、粕漬けの材料として重宝されていました。しかし、当時は搾る行程がなく、酒の底に溜まる沈殿物であったと考えられています。庶民用の酒の原料にも利用され、寒い冬には身体を温める目的で飲まれていたようです。

※平安時代中期の律令の施行細則

シーズン
新

毎年好評の酒粕です

1076 冷蔵 次12月 回3回 黄桜酒造

酒粕 300g

風味の良い板状の酒粕です。温かい粕汁や甘酒などご利用ください。

賞味期間：5カ月



本体 265円
(税込 286円)

材料 (2人分)

264768 産直 近江鶏皮なしむね	100g
大根	60g
人参	40g
1089 油あげ	20g
だし汁	400ml
1076 酒粕	40g
1103 九重味噌の白みそ	20g
塩	小さじ1/5
青ねぎ	10g

作り方

- 鶏肉はひと口大に切り、大根は厚めのいちよう切り、人参は薄めのいちよう切りにする。油あげは湯通しをして短冊切りにし、青ねぎは斜め細切りにする。
- 鍋にだし汁と大根、人参、油あげを入れて煮る。小さくちぎった酒粕を煮汁少々でふやかす。
- 野菜がやわらかくなったら鶏肉を入れ、色が変わったら酒粕と白みそ、塩を加えてひと煮立ちさせる。器に盛って青ねぎを散らす。

