

わたしのお気に入り食器

sara-ceraレシピ vol.5



SARA-CERA

MY FAVORITE TABLEWARE

MADE IN JAPAN

～旬のたけのこを味わう～
たけのこ&わかめ煮(若竹煮)

たけのこ&わかめ煮(若竹煮) Recipe



【材 料】 (4人分)

たけのこ 1本

わかめ 適量

だし汁 カップ4

酒 大さじ2

みりん 大さじ3

しょうゆ 大さじ3

砂糖 小さじ2

塩 小さじ1/4



①たけのこは穂先の方は縦に4-6つに切り、中央部は1cmの厚さの半月に切り、根元はいちょう切りにする。



②わかめは洗って湯に通し、食べやすいサイズに切る。



③鍋にだし汁、酒を入れて煮立て、たけのこを入れて煮て、途中でみりん、砂糖、醤油、塩を加える。



④煮汁が1/3ほどになったらわかめを加える。



⑤器にたけのこ、わかめを盛り合わせ、煮汁を注いであれば木の芽を飾る。

ITEM 1



シンプルな藍の刷毛目模様の煮物鉢です。

若竹煮、かぼちゃの煮物、肉じゃがなど煮物にぴったりの器です。

奇をてらわないシンプルで伝統的なデザインですので、飽きずに長くお使いいただけます。

[藍細刷毛目 煮物鉢](#)

ITEM 2



森川縞吉窯 赤土粉引たわみ煮物鉢です。
うっすらと赤みがかった上品な色です。
手作りのため、一つ一つ形が異なります。
手作りの味わいを楽しんでいただけます。

[森川縞吉窯 赤土粉引たわみ煮物鉢](#)

ITEM 3



森川縞吉窯 白粉引たわみ煮物鉢です。
手作りのため、一つ一つ形が異なります。
手作りの味わいを楽しんでいただけます。

[森川縞吉窯 白粉引たわみ煮物鉢](#)

奥付

藍細刷毛目 煮物鉢目

http://www.sara-cera.com/newshop/html/products/detail.php?product_id=2736

森川縞吉窯 赤土粉引たわみ煮物鉢

http://www.sara-cera.com/newshop/html/products/detail.php?product_id=12482

森川縞吉窯 白粉引たわみ煮物鉢

http://www.sara-cera.com/newshop/html/products/detail.php?product_id=6064

わたしのお気に入り食器 サラセラレシピ

<http://p.booklog.jp/book/978743>

著者

株式会社 サラセラ

<http://www.sara-cera.com/>

お問い合わせ先

webshop@sara-cera.com