

岩海苔の粕汁



●材料（4人分）

- ・乾燥岩海苔 1 カップ
- ・粉末だし小匙 1
- ・味噌大匙 2
- ・酒粕 80g



●作り方

- ① 鍋に水 600cc を入れて煮立て、粉末だし、岩海苔を加える。
- ② ①に味噌を溶き、続いて酒粕を溶く。

酒粕の量はお好みで調整して頂けます。
普通のお味噌汁とはひと味ちがう、とろりとした食感。
岩のりの風味が、口の中でふんわりとひろがります。
ぜひ一度お試しください。

