

# 葉ネギと厚揚げの赤みそからめ丼

利長生誕の地である名古屋市の赤みそを  
使いました。

## 【材料】（1人分）

ご飯	小丼 1 杯
葉ネギ	1 本
厚揚げ	1/4 枚
しょうが	少々
名古屋赤みそ	大さじ 1/2
みりん	大さじ 1/2



## 【作り方】

- ①葉ネギは 3 cm に切る。厚揚げは油抜きをして少し厚めの短冊切りにする。
- ②鍋に赤みそとみりんを入れ、短冊切りにした厚揚げを加えて煮込む。葉ネギと千切りにしたしょうがを加え加熱し、ごはんの上へのせる。葉ネギは熱を通しやすいので加熱しすぎない。