



群馬県

つなぐ伝統食 下仁田納豆

こんにちは。下仁田納豆です。

今月は、「なっとうつめし団子汁」を
ご紹介させていただきます ♪

＜材料＞ 鶏のひき肉（ももとお尻を混ぜる）
納豆（もちろん下仁田納豆！）小粒。
（大粒の場合は、たいてい小さくする）
たまごの黄味、しょうが、ごま油、
青ねぎ、塩、こしょう、片栗粉

←こんな感じコネコネ

＜作り方＞ 全ての材料をボールに入れて、ネーネ。
固さは、片栗粉で調整して下さい。
あとは、好きなスープ、鍋に入れて、
アツアツを、召し上げて下さい。

好きなスープでグツグツと→

3月…。季節の変わり目です。

納豆パワーで、元氣もソロソ、笑顔にニンニ。
乗りゆって参りま（う）ねや
本日お届けしました納豆は、どれも、
ひとつひとつ じゅもふめて選りよしたので、
どうぞ美味しく召し上げて下さい ♪

2023. 3月号