

# イノシシの酒粕なべ

寿司と和食の店 つたや

## 材料（10人分）

猪肉	1kg
サラダ油	大さじ2
冬瓜	1個
じゃがいも	8個
タマネギ	5個
人参	5本
酒粕（蓬莱泉吟醸工房）	300g
塩	大さじ2強
しょう油（半田市）	大さじ1強
信州味噌	大さじ1



## 調理手順

- ①猪肉は3cm角に切り、フライパンにサラダ油を引き、よく炒める。
- ②冬瓜・じゃがいも・タマネギ・人参は一口大に切り分ける。
- ③鍋に①で炒めた猪肉をいれ、隠れるくらいの水を加えてあくを取りながら20分ほど煮込む。
- ④②で切り分けた野菜を鍋に入れ再び水を加え、野菜類が柔らかくなるまで煮込む。
- ⑤酒粕・塩・しょう油・味噌を入れ味を調え、15分ほど煮込む。
- ⑥好みにより、刻みねぎ・七味唐辛子などを加えるとよい。

## ここで食べられる

- 寿司と和食の店 つたや で食べられます。  
豊田市武節町屋敷161  
Tel 0565-82-2167 定休日 月曜日
- 「いなぶ ジビエグルメ街道スタンプラリー」に参加しています。イノシシの酒粕なべを食べてスタンプをゲットしてください。（平成29年3月31日まで）