

冬もおいしく
脳活×骨活

鮎だし香る
あったか

あゆ
にゅう
めん
鮎煮麺

頭・身・骨・皮まで丸ごと1尾練り込みました



福を呼ぶ香魚“鮎”

じんぐう

神功皇后がこの戦は勝てますか？
と占いましたら
鮎が釣れ、見事に勝利しました！
このことから鮎は
“吉兆の魚”
とされています。



材 料 材料(1人分)

鮎そーめん・・・60g、水・・・400ml
めんつゆ・・・大1(濃縮)、塩・・・ひとつまみ

つくり方

鍋でそうめんを2分ゆでたところに、
めんつゆと、塩を加えひと煮たち。
お好みでネギなどの薬味どうぞ。

受験
合格

必勝
祈願

商売
繁盛