

年越しは あゆ 鮎 にゅう 煮 めん 麺 で あったか あったか

頭・身・骨・皮まで丸ごと1尾練り込みました



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とどうぞ。

新年のごあいさつ。 縁起の良い手土産として。

福を呼ぶ香魚



さいさき

幸先を占う魚“鮎”

じんぐう

神功皇后がこの戦は勝てますか？と神様に聞きましたら、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”と言われています。



受験合格

必勝祈願

商売繁盛