



ジビエ・グルメ・グランプリ2012 準グランプリ

# 奥三河の味まんさい汁

東栄町交流促進センター 千代姫荘

## 材料

＜うどん＞	
猪バラ肉	100g
塩こうじ	肉の10%
中力粉	1kg
水	450cc

## ＜汁＞

だいこん	半分
にんじん	1本
さといも	5～6個
菊芋	10個
ごぼう	1本
ねぎ	1本
油揚	2枚
みそ	適量



## 調理手順

### ＜うどん＞

- ① 中力粉と水をよく混ぜで、よくねる。
- ② ①の生地を薄くのばし、5cm角に切る。
- ③ 猪バラ肉をみじん切りにし、塩こうじと混ぜる。
- ④ ②の上に、③をのせ包む。

### ＜汁＞

- ① 野菜を好みの大きさに切り、味噌汁をつくる。
- ② 上記のうどんをゆで、①の汁に入れ1～2分煮込む。



## 出店者からのメッセージ

昔からあるぼたん鍋を基本にして、猪の好物である根菜類をあわせることで、ジビエの特徴をだしました。

三河の名物の手打ちうどんをなんとか復活し、三河の山里らしく猪肉とコラボしてみました。