

あいのしかつる

# 愛のしかつ汁

有限会社つくで手作り村

## 材料

<鹿汁>  
鹿ミンチ肉  
えのきだけ  
しょうが (すりおろし)  
塩こうじ  
だいこん  
さといも  
しいたけ  
みそ

<五平餅>  
米  
黒米

## 調理手順

<鹿汁>  
① 鹿ミンチ肉に細かく切ったえのきだけとしょうがを入れ、よくまぜる。  
② だいこん、さといも、しいたけを一口大に切り、だし汁で煮る。  
③ ②が一煮立ちしたら、団子状にした①を入れる。  
④ みそで味付けする。

<五平餅>  
① 米に黒米を入れて炊く。  
② ①をわりばしに付ける。  
③ ②をこんがり焼く。



## 出店者からのメッセージ

鹿肉にえのきだけを入れることで、シャキっとした歯ざわりと、塩麴でふんわりと加工できます。

「しょつる」にかけて、みそと塩こうじで味付けしました。