

鹿そぼろの柳松茸茶漬け

東栄町交流促進センター 千代姫荘

材料(10人分)

鹿そぼろ	
鹿ミンチ肉	500g
砂糖	大5
しょうゆ	大5
塩	少々
ショウガ	少々
油	適量
ねぎ	適量
だし汁	
柳松茸	適量
だし	1カップ
塩	少々
しょうゆ	少々
みりん	少々
ごはん	適量



調理手順

- ①鹿ミンチ肉を油で炒める。
- ②肉に火が通ったら、砂糖・しょうゆ・ショウガ汁を入れて煮詰める。最後に塩を加える。
- ③冷凍しておいた柳松茸をある程度の長さになり、だし汁に入れ吸い物より少し濃いめの味付けをする。
- ④丼にそぼろごはんを盛り、だしをかけねぎをのせる。

ここで買える、食べられる

- 市販はしていませんが、お気軽にお問い合わせください。
北設楽郡東栄町大字中設楽字西向13-3 TEL 0536-76-0489
東栄町交流促進センター 千代姫荘

ちょっと一言

- なぜ柳松茸なのか？
東栄町に住む石原さんが、柳松茸の菌床栽培を発見されました。
その技術を伝承する為に、都会に就職した息子さんが地域協力隊として東栄町に戻ってみえて、父親と一緒に柳松茸やきくらげを中心としたしいたけ栽培に力を注ぐということになりました。千代姫荘としてもその若い力に協力しようと柳松茸を使いました。