

きくらげ通信 10号



肌寒い季節に!!

旨み凝縮！キクラゲと干し椎茸の極上味噌汁



●材料 (1人分)

- ・乾燥キクラゲ：2枚（そのまま使用）
- ・干し椎茸（スライス）：2～3枚
- ・白ねぎ：適量（輪切り）
- ・水：200ml
- ・味噌：大さじ1

★調理の際のコツ・ポイント

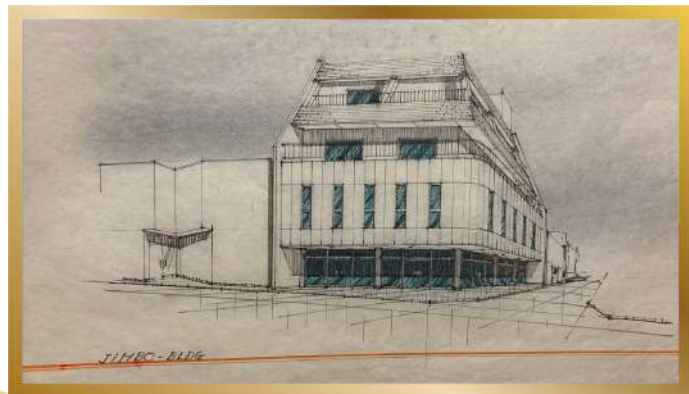
- ・キクラゲは切らずにそのまま、大きめのまま使うことで、プリプリ食感を存分に楽しめる！
- ・干し椎茸はスライスで時短！すぐに戻るので、別戻し不要&旨みもしっかり出る。

●作り方

- 1.鍋で乾物を戻して、煮る（時短！）
鍋に水200mlとキクラゲ、干し椎茸を入れ、中火で加熱。
煮立ったら弱火にし、2～3分煮て戻す。
戻したキクラゲと干し椎茸をそのまま使い、さらに2分ほど煮て旨みを引き出す。

- 2.味噌を溶く
火を止めて味噌を溶き入れ、弱火で温める。（沸騰させないように注意）
- 3.白ねぎを加えて仕上げる
白ねぎを加え、軽く火を通したら完成！

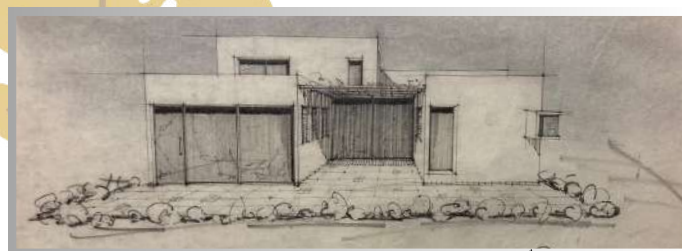
ウッドイヤー代表の個展開催！？笑



こんにちは！小池です。

このニュースレターも、早いもので第10号となりました！
いつも読んでくださっている皆さま、本当にありがとうございます。

せっかくの“10回記念”ということで、今回はちょっと特別に…40年以上前に私が描いたスケッチをお披露目します。
当時は建築の仕事に携わっていたので、描いていたのは“建物の絵”ばかりですが、「こんな時代もあったんだな～」
くらいの軽い気持ちで楽しんでいたいただけに
嬉しいです！



暮らしの豆知識



こたつの歴史、実は600年以上！？
寒くなると恋しくなる「こたつ」。
その原型は、室町時代の囲炉裏（いろり）がはじまりと
言われています。
炭火の上に布をかけて暖をとるこたつは、昔から日本の
冬の暮らしを支えてきました。
昭和の時代には、みかんと家族団らんの象徴にも。
皆さんのうちにも、そんな風景があったのではない
でしょうか？

あのうどん

あります！

罪悪感少なめで食べら
れるうどん！販売中！



発行元

会社名：株式会社ウッドイヤー
住所：〒347-0003
埼玉県加須市上樋遣川4214-1
営業時間：月曜日～土曜日（9:30～16:00）
※日曜・祝日はお休み
電話番号：0480-44-9955

QRコードを読み取ってLINE登録して
頂くと、簡単に来店予約ができます！
お得なクーポンやキクラゲレシピをお
届けしているので、ぜひご登録を！



11号は、12月の中旬頃に発行予定！お楽しみに！