

|              |                                                                                                                                                                                            |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 料理名          | 紅白なます                                                                                                                                                                                      |
| 市町名          | 鯖江市                                                                                                                                                                                        |
| 伝承料理の<br>いわれ | 報恩講料理の一品です。人参を入れることでよく栄養もあり正月や普通にもつかわれています。                                                                                                                                                |
| 材料           | 大根：300g、人参：50g、塩：小：1／2<br>酢：大3、砂糖：大3                                                                                                                                                       |
| 作り方          | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. あわせ酢をひと煮立ちさせます。</li> <li>1. 大根と人参をせん切りにする。</li> <li>3. ②に塩をまぶし、しんなりする迄置く。</li> <li>4. ③の水気をしっかり絞る。</li> <li>5. ①のあわせ酢と④を混ぜ合わせて、出来上がり。</li> </ol> |