

## 【 はもすき～地元料理編～ 】



### 材料

#### 【ダシ】

- 昆布・・・・・・・・・・ 2, 3枚
- かつお・・・・・・・・・・ 少量
- こいくち醤油・・・・ダシに対して1割
- みりん・・・・・・・・・・ダシに対して1割
- 酒・・・・・・・・・・だしに対して1割

#### 【具材】

- ハモ・・・・・・・・・・ 適量
- 好みの野菜・・・・ 適量
- 淡路島の玉ねぎ・ 適量

### 作り方

1. 昆布・かつおでダシをとる
2. 淡路島の玉ねぎをお好みの大きさに切る
3. ハモを一口サイズに切る
4. 同じように野菜も好みの大きさに切る。
5. ダシ8:こいくち醤油1:みりん1:酒1 の割合で鍋を作る
6. ハモと野菜をいれ、すき焼きにする。

たっぷりの玉ねぎを入れることによって甘みが増します

### なぜ淡路島の玉ねぎ？

何故、材料のところにわざわざ「淡路島の玉ねぎ」？って思った方も居ると思います。

なぜなら淡路の玉ねぎの収穫の時期と、ハモの旬時期が同じ頃なので、淡路の特産品の2種類を一緒に食べちゃおう！って事から出来た料理なのです。

それに淡路の玉ねぎは非常に甘みがあり、

たっぷりの玉ねぎと、はもすきのダシが絶妙なバランスで味わえるのです。

はもしゃぶの食べ方に飽きた方は挑戦してみてもいいでしょうか？ (^\_^)