

# オーガニック練り梅のやさしい梅が香る ふわしゅわメレンゲ鍋

使用商品： 有限会社深見梅店 / オーガニックねり梅

小間番号  
9B30-079



## 材料（3～4人分）：

白菜	…	1/4株
トマト	…	1個
長ネギ	…	1/2本
牛ロース薄切り肉	…	300g
昆布	…	5×15cm
水	…	800ml
醤油	…	大さじ3
酒	…	大さじ3
みりん	…	大さじ2
きび砂糖	…	大さじ1
卵白	…	6個
<b>オーガニックねり梅</b>	…	<b>大さじ1と1/2</b>
〈つけだれ〉		
A醤油	…	大さじ2
A酢	…	大さじ2
<b>Aオーガニックねり梅</b>	…	<b>大さじ1</b>
Aかつお節	…	1g

## 商品&レシピのおすすめポイント：

**オーガニックねり梅**のやさしい梅が香るメレンゲをすき焼き風に甘辛く味付けしたお鍋にトッピングします。たれは、**オーガニックねり梅**を使ってお鍋と相性のいい自家製ぽん酢を作ります。

**オーガニックねり梅**は、自社農園で栽培した無農薬の有機梅だけを使用して作られていて、素材の味が強く感じられます。自然な酸味や風味が料理の味つけのアクセントになります。

いつもの鍋も、メレンゲをのせるだけで見た目や食感に変化がでて、家族にも喜ばれる1品になります。

## 作り方：

- 1 白菜はざく切りする。トマトはくし切りする。長ネギは斜め切りする。Aを混ぜ合わせてつけだれを作る。
- 2 鍋に昆布、水を入れて強火で熱し、煮立つ前に昆布を取り出して、醤油、酒、みりん、きび砂糖を加えて煮立ったら、白菜、トマト、長ネギ、牛肉を加えて火が通るまで煮る。
- 3 ボウルに卵白を入れてしっかり泡立てたら、**オーガニックねり梅**を加えて混ぜ、**2**の上にのせる。つけだれをつけて食べる。