

こんにちは～

ナーシング なごみ



私達がお伺いします！！

です

芋煮会シーズンにちなみ、今月のテーマは

『私のこだわり ✨ 芋煮レシピ』 です

三浦です

里芋はたかつさんちのがトロっとしてとっても美味しい😊
ゴボウも入れて、キノコは大好きなのでしめじと舞茸をたっぷり♡
こんにゃくはあまり好きじゃないので入れない。後は、みそを少々♪

高津です

俺が作った野菜で、奥さんが作ってくれる普通の芋煮が一番だなあ♡

梅津です

所長、佐藤と一緒に
高津さんちの里も！！
他は、ねぎ、こんにゃく、しめじ、豆腐、肉はちょっと良い肉のコマが美味しいんです😊

高橋由美子です

きのこはなめこがイチバン😊
味付けに、みそを少し加えています

佐藤です

芋は高津さんちのです！！でないと作りません😊
後は、ゴボウ、大根を入れたり入れなかったり...
隠し味にみそを入れます

淀野です

こんにゃくは、糸コンと平コンと両方入れます。
きのこは、しめじとえのき♡
(しめじはあんまり得意じゃないのでなるべくかさの小さい物を選ぶか割くかちぎります)
大根と豆腐はモチロン入ります

江口です

里芋は冷凍や水煮を使わず皮を剥いて使うようにしています。
特に高津さんちのは最高です！
こんにゃくは、手でちぎって入れます。その方が美味しいと感じます

長澤です

我が家は、うまいたれで味付けをします

吉田です

小さいころから慣れ親しんだ具材...
里芋、牛肉、こんにゃく、ネギのシンプルな芋煮が好きです。財布と相談して、牛肉は出来るだけ国産の高い物を選びたいです

高橋弘美です

米沢の芋煮がいいです♡
秋の味覚、キノコを入れます。
最近の外でしてませんが、外で食べる芋煮は格別です

中川です

特にこだわりはありませんが、♂のカレーうどんが楽しみです。友人との芋煮会で、カレーうどんが早く食べたくて芋煮を急いで食べてました💦
山形市出身の母は、こっちで豆腐を入れる事を知ったそうです

きめ細かいサービスと、安心のスタッフ体制で、
ご利用者のみなさまの安心した生活をサポートします

Tel. 0238-26-8760 住所 米沢市門東町2-8-34

芋煮の季節になれば
くり広げられる芋煮
レシピバトル！！
どうぞお試しあれ～
今月もクイズは、
なしですm(_)_m