

ただいま



Eat Well, Live Well.

Aji

AJINOMOTO



いつも大きな鍋でたくさんつくる。

「だいたいいいのよ」と調合される味つけは、

おばあちゃん秘伝のタレと呼ばれている。

その味を求めて、自然と人が集まってくる家だった。

家族だけでなく、親戚、近所の人、友だち…。

外の高級な料理より、実家のふつうの手料理がなによりごちそう。

家を離れて、身に沁みます。今日は、私がいただきます。

【阿部家の肉じゃが】

①たまねぎ、じゃがいもを切ったら、少し水に漬けます。

②にんじん、豚バラを適当な大きさに切ります。

③米こんにゃくは下茹でしておきます。

④材料をみんな鍋に入れて、米油で炒めます。

⑤ある程度水を入れ煮ます。

⑥アクをとって、しばらくそのままにします。

⑦しょうゆ、みりん、酒、味の素*、めんつゆで味つけて出来上がり。

会って、食べて、笑って。



おかえり

#忘れられない実家ごはんを、話そう。

大好きな料理や家族との思い出などを募集中です。詳しくは <https://www.ajinomoto.co.jp/event/jikkagohan/>

