

# 大津の水

## × ぽかぽか料理



今回は秋の味覚であるきのこをたっぷり使って作る料理です！  
少し肌寒くなってきたので、そばつゆに生姜を入れて“あんかけ”にしてみました！身体がポカポカします🍁  
風邪をひかずに、家事や勉強やお仕事、頑張ってくださいね💖

### 《蕎麦を料理するときの注意点》

蕎麦の湯で汁（熱湯）は水を流しながら捨てるか、さめてから捨てましょう！  
下水道管は一般的に耐熱温度が60度のため、熱湯を流すと、変形したり破損したりするからです。



## きのこそば

《材料》そば……人数分 お好きなきのこ、乾燥ゆば、薬味……好きなだけ  
そばつゆ……300ml / 1人分 生姜……小さじ1杯  
水溶き片栗粉……適量

片栗粉は、前回の「なんちゅってわらび餅」を作ったときの残り♪



①きのこは洗ってほぐす又は食べやすい大きさに切ります。



②そばつゆに生姜を入れ、きのこを柔らかくなるまで中火で煮込みます。



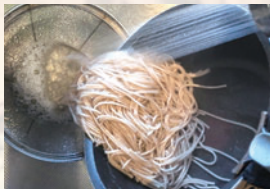
③きのこが柔らかくなったら湯葉を入れます。



④弱火にして水溶き片栗粉を入れたら、そばつゆの完成！



⑤蕎麦はたっぷりの大津の水で茹でます。茹で時間は蕎麦の袋にかかれた時間です。



⑥茹で上がったら、ザルにあげます。ここで熱湯を下水に直接流さないように一緒に水を流しましょう！



⑦蕎麦を大津の水で良く洗ってそばが完成！



蕎麦の上にあんかけをかけて、薬味をのせて完成！  
今回は秋らしく赤こんにゃくでモミジを作ってみました。



#大津の水 大津の水を使った料理など大津の水に関連する写真をinstagramでアップしてみよう！

## パイプラインに広告を掲載しませんか？

企業局広報紙「パイプライン」（発行部数113,500部）に広告を掲載する企業などを募集します！

- **広告枠の規格** サイズ＝「パイプライン」の8ページ下部に縦97mm×横170mm  
色＝フルカラー 広告枠内には「広告」と表示します。
- **広告の掲載時期** 令和2年2月15日号
- **広告掲載料** 72,000円(税込) ※版下原稿制作費は広告主の負担となります。
- **広報紙配布及び設置場所** 市内のご家庭約10万戸、公共施設、市内金融機関、市内郵便局、市内コンビニエンスストアなど  
※一部を除く
- **申込期限** 令和元年12月11日(水)
- **申込方法** 企業局ホームページ掲載の「大津市企業局広告掲載等申込書」、「誓約書」及び掲載しようとする  
広告案を郵送または、直接企業局経営戦略室へお届けください。申込みにあたっては、「大津市  
企業局広告掲載要綱」及び「大津市企業局広告掲載基準」をご覧の上、お申込みください。

お問い合わせ先 経営戦略室 ☎077-528-2863

