

山口県 エシカルレシピコンテスト



エシカルなPOINT

- 地産地消の食材を使用。

Ethical
Recipe

エシカルトマトスープ

【作り方】

- ① 玉ねぎをみじん切りにする。
- ② ジャガイモ、人参を食べやすく小さく切る。
- ③ ソーセージを一口大に切る。
- ④ 鍋に油を引き、玉ねぎ、ソーセージを炒める。
- ⑤ ④に人参、ジャガイモ、カットトマト、水を加えて野菜が柔らかくなるまで煮る。
- ⑥ 火を止め、味噌を溶き入れる。
- ⑦ 器に盛ってパルメザンチーズ、パセリをふりかける。

材料(1人前)

鹿野ファームソーセージ	1本
玉ねぎ	60g
じゃがいも	50g
人参	50g
カットトマト缶	80g
シマヤ味噌	小さじ1
パルメザンチーズ	小さじ1
パセリ	少々
油	小さじ1
水	適量

エシカル
ツナガル
山口県