



## シジミの美味しいレシピ（その1） しじみコンソメスープ

シジミといえばシジミ汁が一般的で、和食というイメージが強いと思われがちですが、ちょっとアレンジすれば、洋風メニューでも美味しくいただくことができます。

今回紹介するシジミコンソメスープは冷凍シジミとコンソメスープの素があれば、いつでも手軽に調理できます。

非常に簡単ですが、しじみのダシがしっかり効いた本格的なスープを味わうことができます。

和食にはしじみ汁で、洋食はしじみコンソメスープでお楽しみください。

シジミを使った調理の際は、ぜひ漁師の想いが込められた日本一美味しい赤須賀のシジミをお使いいただければ幸いです（\*\_\*）。

材料（4人分）

冷凍しじみ（赤須賀産）	200g
コンソメキューブ	1個

- ① 冷凍シジミをザルでよく洗う（お米を研ぐ要領で）。
- ② 720ccの水を沸かし、沸騰したら冷凍シジミを入れる。シジミの口が開いたら市販のコンソメスープのもとを入れる。
- ③ 仕上げにパセリを散らせば出来上がり。