

料理名	<p>蒸しナスの冷汁漬け</p> 
市町名	南越前町
伝承料理の いわれ	
材料	<p>4人分 ナス 4本 出し汁 200cc (きゅうり、みょうが、ピーマン (パプリカ)、なすを5mm角に切って、大さじ5杯分用意する)</p>
作り方	<ol style="list-style-type: none"> 1. ナス、縦2つにきり半分になったナスを4本に切る。 2. 蒸し器で蒸して皿に取り、つけ汁用材料とだしを合わせて上からかけて冷蔵庫で冷やす。