

煮いだんごが食べられるお店 (2013年11月現在)

お店の都合によりメニューに上らない日もあります。事前にお問い合わせください。

鳥かつ

東久留米市東本町1-12 TEL:042-473-1194 営業時間：16:30～22:00 水曜日定休

割烹 浜波

東久留米市本町2-2-17 TEL:042-473-1001 営業時間：11:30～22:00 水曜日定休

楽膳ダイニング 桶家

東久留米市東本町3-20 TEL:042-473-3711 営業時間：17:00～24:00 無休

鳥よし 東久留米店

東久留米市東本町15-2 TEL:042-472-6369 営業時間：11:30～24:00 無休

串揚げと旨いもん処 金太 (予約提供)

東久留米市本町1-4-6 TEL:042-473-1088 営業時間：17:00～23:30 月曜日定休

蕎麦処 松月庵 (不定期提供)

東久留米市本町2-5-6 TEL:042-477-6060 営業時間：11:30～20:00 木曜日定休

いっぼの台所 (不定期提供)

東久留米市滝山5-1-16 TEL:042-477-1292 木・土・日・祝定休

月・火はランチ&カフェの日：11:30～16:00 水・金はカフェの日：13:00～16:00

墨花居 (ぼっかきよ) 田無店

西東京市田無町4-24-1 k-house3 1F TEL:042-451-8852 無休

ランチ：11:30～15:00(L.O.14:30) ディナー：17:00～22:30(L.O.21:30)

土・日・祝：11:30～22:30(L.O.21:30)

おうちで煮いだんご

ヒント



◎スプーンですくえる種の割合：小麦粉 1 に対して約半量の水

⇒卵を加える(卵+水で小麦粉の半量に)と、なめらかな食感になります。

⇒塩をひとつまみ加えると、歯ごたえのあるしまった仕上がりになります。

⇒水分はまず粉全体が湿るくらいに入れ混ぜ、あとは様子を見ながら加えてください。

⇒粉の種類にもよりますが、ホットケーキ生地よりも少し硬めの状態が目安です。

◎調味しただし汁で煮た野菜が柔らかくなったら種をスプーンですくい入れ、浮き上がってきたら出来上がり♪

⇒一晩おくと、味のしみた野菜と、とろみのある煮いだんごが楽しめます♡

⇒さらっとした仕上がりで、野菜の味と小麦の香りを楽しみたい方は、煮いだんごの種を別鍋で茹で上げてからおつゆに入れてください。

◎鍋物のメの雑炊やうどんを、煮いだんごに替えるのもオススメ!

【東久留米発! 農家の煮いだんご推進委員会】(発足：2012年9月)

半谷(はんがい) さつき (デザイン業) 090-8840-2009

篠宮 昭浩 (農業) 042-455-1087 篠宮 仁 (農業) 090-7710-4418

竹内 信雄 (小売業) 090-4384-8407 秋田 茂良 (農業) 篠宮 武博 (農業)