

# きんぴらごぼう

使用商品 特撰 丸大豆醤油 二段熟成



調理時間  
(目安) 20分

## 料理特徴

『二段熟成』を使うことで、甘味と旨味がバランスよく整い、まろやかな味わいに仕上がります。

## 材料 2人分

材料名	使用量	材料名	使用量
ごぼう	80g		
人参	20g		
サラダ油	小さじ1		
炒りごま	適量		
<調味液>			
二段熟成	大さじ1		
みりん	大さじ1		
砂糖	小さじ1		

## 作り方

- ①ごぼうは細切りにし、水にさらしてアクを抜く。人参も細切りにする。
- ②フライパンにサラダ油を熱し、①を加えて炒める。
- ③火が通ったら<調味液>を加えて汁気が少なくなるまで炒め、最後に炒りごまを加えて出来上がり。