

かつおの角煮



材料 4 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
かつお	250g		
生姜	10g		
<調味液>			
にごり醤油	60g		
水	50ml		
砂糖	大さじ2		
みりん	大さじ2		
酒	大さじ2		

作り方

- ①かつおは1口大の角切りにし、湯を沸かした中にサッとくぐらせる。
- ②生姜は半分をスライスし、もう半分を千切りにする。
- ③<調味液>を鍋に入れて煮立たせ、①と②の生姜のスライスを加えて15分煮る。
- ④③を器に盛り付けて生姜の千切りをのせる。

にごり醤油

独特の濁りととろみを持ち、濃厚感と旨味・コクのある醤油です。超特撰クラスの醤油と同等の窒素分を含み、料理に深みを持たせることができます。