

かつ煮



匠味 そばつゆ

本醸造しょうゆに砂糖・本みりんを加え、本かえし製法にて製造した「加工用濃口本かえし」を使用したそばつゆです。かつお節・さば節・九州産煮干しを自社抽出し、出汁の香り豊かな味わいのそばつゆに仕上げております。

材料 1 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
とんかつ	1枚		
玉ねぎ	50g		
卵	1個		
<調味液>			
匠味そばつゆ	20g		
砂糖	3g		
水	120ml		
三つ葉	適量		

作り方

- ①鍋に<調味液>を入れて煮立たせ、薄切りにした玉ねぎを加える。
- ②①の玉ねぎに火が通ったら食べやすい大きさに切ったとんかつを加える。
- ③②に溶いた卵を流し入れ、三つ葉を散らして蓋をする。
- ④③の卵が半熟になったら器に盛り付け、出来上がり。