

# さんまの蒲焼



写真 1人分

## 匠味 かばやきのたれ

老舗の鰻屋のたれのような熟成感を独自の方法で醸成しました。隠し味のたまり醤油が独特の風味を醸し出し水飴が上品な甘さと適度なてりを付与します。

## 材料 2人分

材料名	使用量	材料名	使用量
さんま	2尾		
薄力粉	適量		
サラダ油	5g		
匠味かばやきのたれ	40g		

## 作り方

- ①さんまは開きにして長さを半分に切る。薄力粉をまぶし、余分な粉は落としておく。
- ②フライパンにサラダ油を熱し、①の両面を焼く。
- ③②に匠味かばやきのたれを加え、全体に絡めたらできあがり。