

# もつ煮

エステーストと味噌を併用することで、もつ独特の風味をマスキングし、味に厚みを付けます。

## 材料 25 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
豚もつ	1kg		
こんにゃく	600g		
生姜	60g		
もつ煮タレ	1.5kg		
あさつき	適量		
<もつ煮タレ配合>			
赤味噌	450g		
エステースト	150g		
本みりん	330g		
上白糖	105g		
粉末だし	7.5g		
水	457.5g		

## 作り方

- ①もつは下茹でして、水気を切っておく。
- ②こんにゃくは食べやすいサイズに切り、サッと茹でる。生姜は千切りにする。
- ③もつ煮タレを合わせ、もつ・こんにゃく・生姜を加えてパックし、湯煎で20分ほど加熱する。器に盛り付け、小口切りのあさつきを散らす。



写真 1人分

### ご提案品

### エステースト

しょうゆもろみをペースト状にした調味料です。もろみ風味の味付調味液のベースとしてご使用いただけるほか、調味液に少量配合することで、肉や魚の臭み消しとしての効果を発揮し、コクを付与します。