

カレイの煮付け



材料 4 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
カレイ	4切れ		
里芋(冷凍)	8個		
さやえんどう(茹)	8枚		
<調味液>			
匠味そばつゆ	80g		
酒	50ml		
水	350ml		

作り方

- ①鍋に<調味液>を入れて煮立たせ、カレイ・里芋を加える。
- ②①に落とし蓋をして弱火で20分煮る。
- ③器に②を盛り付け・さやえんどうを飾る。

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。