

味玉



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 6 個分

材料名	使用量	材料名	使用量
卵	6個		
匠味そばつゆ	適量		

作り方

- ①茹で卵を作る。
- ②適当な大きさの容器に①を入れ、匠味そばつゆを全体が浸る量加える。
- ③半日程度漬け込んで出来上がり。

※お好みでみりんを加えても、おいしく仕上がります。