

天井



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
<天ぷら>			
海老	2尾		
茄子	1個		
椎茸	1枚		
大葉	1枚		
かき揚げ	1個		
<天井たれ>			
匠味そばつゆ	15ml		
水	30ml		
ご飯	200g		

作り方

- ①鍋に<天井たれ>を合わせてひと煮立ちさせる。
- ②丼にご飯・天ぷらを盛り付け、①をかけて出来上がり。