

焼き鳥



材料 4 本分

材料名	使用量	材料名	使用量
鶏もも肉	200g		
<焼き鳥タレ>			
にごり醤油	大さじ2		
みりん	大さじ2		
砂糖	大さじ1.5		

作り方

- ①鶏もも肉は一口大に切り、串に刺す。
- ②<焼き鳥タレ>を①に塗り、グリルで4分焼く。
- ③②の作業を3～4回繰り返し、香ばしく焼き色が付いたら最後に<焼き鳥タレ>を塗って出来上がり。

にごり醤油

独特の濁りととろみを持ち、濃厚感と旨味・コクのある醤油です。超特撰クラスの醤油と同等の窒素分を含み、料理に深みを持たせることができます。