

焼鳥



写真 6本分

匠味 焼鳥のたれ

濃厚なうまみ・甘み・コクのある本格派焼鳥のたれです。焼鳥によく絡み、香ばしく芳醇な風味に仕上がります。

材料 6本分

材料名	使用量	材料名	使用量
鶏もも肉	300g		
匠味焼鳥のたれ	適量		

作り方

- ①鶏もも肉を食べやすい大きさに切り、串に刺す。
- ②①をグリルで6分焼く。
- ③②を匠味焼鳥のたれにどぶ漬けて1分30秒焼く作業を数回繰り返したら出来上がり。