

長芋のたまり漬け風



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 4人分

材料名	使用量	材料名	使用量
長芋	300g		
匠味そばつゆ	60g		
酢	20g		
輪切り唐辛子	0.5g		

作り方

- ①長芋は縦二つに切る。
- ②匠味そばつゆ・酢・輪切り唐辛子・①を合わせ、約半日漬け込む。
- ③②を食べやすい大きさに切り、器に盛り付けて出来上がり。

※輪切り唐辛子はお好みで量を調節してください。