

鰻の蒲焼き



写真 1人分

匠味 かばやきのたれ

老舗の鰻屋のたれのような熟成感を独自の方法で醸成しました。隠し味のたまり醤油が独特の風味を醸し出し水飴が上品な甘さと適度なてりを付与します。

材料 1人分

材料名	使用量	材料名	使用量
鰻(白焼)	1尾		
匠味かばやきのたれ	40g		

作り方

- ①鰻の白焼に匠味かばやきのたれを付けて焼く。
- ②①を数回繰り返す、鰻にたれがのって香ばしく焼きあがれば出来上がり。