

こんにゃく煮



材料 15 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
●こんにゃく煮		●こんにゃく煮(ピリ辛)	
こんにゃく	1kg	こんにゃく	1kg
胡麻油	20g	胡麻油	20g
＜調味液＞		＜調味液＞	
特撰つゆ	80g	特撰つゆ	100g
水	160ml	水	100ml
砂糖	12g	輪切り唐辛子	0.4g

料理特徴

『特撰つゆ』を使用して、バランス良く食べやすい味付けと、濃口でピリ辛の味付けの2種類の味をお楽しみいただけます。

作り方

- ①こんにゃくは表面に格子状の切り込みを入れ、1cm厚さの一口大に切る。
- ②熱湯に①を入れてさっと茹で、ザルにあげる。
- ③鍋に胡麻油を熱して②を炒め、油がなじんだら＜調味液＞を加える。
- ④③を中火で煮込み、汁気がなくなったら火を止めて器に盛り付ける。

※「こんにゃく煮(ピリ辛)」の輪切り唐辛子はお好みで使用量を調節してください。