

# だし屋はまじん ポン酢しょうゆ



## 材料

- 花かつお 4 g  
[A]
  - ・本みりん 75 ml
  - ・酢 100 ml
  - ・しょう油 125 ml

## 作り方

1. 小さい鍋に、[A]を入れ、花かつおを加える。
2. 中火で熱し、フツフツ煮上がってたら火を止める。
3. ボールとキッチンペーパーをひいたザルに、(2)を漉し、冷ます。
4. 熱湯等で殺菌した密閉容器に入れ、冷蔵庫で保存。

*Point*

保存期間は、1ヶ月程度。  
使用時に柑橘類を数滴加えても。

