

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きたら火を止める。
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。

