

自家製つゆで美味しいうどんやそばが美味しくいただけます。

自家製つけつゆ

材料

2人分

<自家製つけつゆ>

鰹と昆布の出汁・・・ 1袋
水・・・ 400ml

<A>

しょうゆ・・・ 70ml
砂糖・・・ 大さじ2
味醂・・・ 小さじ2

うどん・・・ 2玉

<薬味>

青葱・・・ 少々
みょうが・・・ 少々

作り方

- ①鍋に水400mlを沸かし、鰹と昆布の出汁1袋を加えて5分程煮出す。
出汁パックを取り出し、冷ましておく。
- ②小鍋に<A>を合わせて火にかけ、沸騰したら火を止めて冷ます。
①・②を合わせてつけつゆにする。
- ③茹でたうどんを皿に盛り、薬味をつける。

写真 1人分



ご提案品 文右衛門蔵 鰹と昆布のだし

枕崎産近海1本釣りの本枯節と、北海道産真昆布をバランスよく配合したこだわりの出汁パックです。