

『煎り酒』の旨味とおだやかな酸味を生かしたうどんつゆです。
うどんをさっぱりといただきたい時にお勧めです。

◆ 冷しおろしうどん

材料

1人分

うどん	・・・	1玉
大根おろし	・・・	50g
青じそ	・・・	2枚
みょうが	・・・	1/2個
＜うどんつゆ＞		
だし汁(冷)	・・・	200ml
煎り酒	・・・	大さじ2

作り方

- ①うどんは茹でて冷水ですすぎ、水気を切る。
- ②青じそ・みょうがは千切りにする。
- ③うどん・大根おろし・②を器に盛り付け、【うどんつゆ】を注いで出来上がり。

※お好みで淡口しょうゆを加えてもおいしくお召し上がりいただけます。

写真 1人分



ご提案品 文右衛門 煎り酒

煎り酒は江戸の味を支えた調味料です。清酒と国産本みりんの深い味わい、だしの奥行、梅干しのまるやかな酸味が特徴で、白身のお刺身や青菜のおひたしなどにおすすめです。