

出汁しょうゆの自家製ポン酢です。柑橘果汁はお好みで柚子の他
スダチやカボス、レモンなどお好みで選んでください。

自家製ポン酢

材料

2人分

出汁しょうゆ	・・・	50ml
柚子果汁	・・・	25ml
豆腐	・・・	1丁
水菜	・・・	1/2束
にんじん	・・・	少々
青葱	・・・	適量

作り方

- ①ボウルに出汁しょうゆと柚子果汁を2：1で合わせておく。
- ②湯豆腐を作る。
- ③湯豆腐を自家製ポン酢につけてお召し上がりください。

写真 1人分

ご提案品 文右衛門 出汁しょうゆ



国産原料にこだわった化学調味料無添加の『出汁しょうゆ』です。国産丸大豆なま醤油をベースに本味酛やさとうきび糖でコクのある甘味を付与しています。出汁は枕崎産近海一本釣り鰹本枯節と北海道産真昆布を使用し、出汁の香りと旨味を閉じ込めました。