

じっくり焼いたなすの美味しさを最大限に生かしたメニューです。
出汁しょうゆの上品な甘みとだし感がなすと好相性です。

🍆 焼なすの出汁しょうゆがけ

材料

2人分

なす	・・・	2本
出汁しょうゆ	・・・	小さじ2
おろし生姜	・・・	少々
鰹削り節	・・・	少々
青じそ	・・・	2枚

作り方

- ①なすはガクを落とし、おしりの部分から頭まで竹串を1本通して穴を開けておく。
- ②焼き網で①をまんべんなく焼き、全体が黒っぽくなるまで十分に焼く。
- ③焼き上がったら、氷水にさっとつけ、取り出し皮を剥く。
- ④器に青じそ1枚敷き、1/3～1/4にカットしたなすを並べ、おろし生姜・鰹節を添える。食べる直前に出汁しょうゆをかける。

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醂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。