



麺つゆ



【材 料】(3人前)

水	400ml
昆布	3cm角程度
花鰹のだしパック華	1つ(15g)
しょう油	大さじ2、1/2
本みりん	大さじ2、1/2

お好みのだしパック
どうぞ!



【作り方】

- ①鍋に水と昆布を入れ30分ほど置く。
- ②①の鍋を火にかけて、沸騰する手前で昆布を取り出す。
- ③だしパック、しょう油、本みりんを入れ、火にかけて沸き始めたら弱火で2分ほど煮る。冷蔵保存は2～3日程度。

だしパックは、グラムの数量により、1つ～2つお使いください。

