

ふきと椎茸の佃煮

決めては山椒の実がぴり。ごはんがどんどん進む常備菜。

〔材料〕

干し椎茸	中4枚
ふき(茹でて皮をむいたもの)	20本ぐらい
醤油(小むら咲き)	1/2カップ
砂糖	3/4カップ
酒	1/2カップ
みりん	1/2カップ



〔作り方〕

①ふき、戻した椎茸、砂糖を鍋に入れ強火で火にかける。

②水分が出てきたら、残りの調味料を全部入れ煮詰める。

* 焦がさないように、弱火で煮詰めて下さい。

③味見をしてみてからお好みで山椒の実の佃煮を入れる。

使用したのはコレ！

こむら咲き醤油



山椒の実の佃煮

〔材料〕

山椒の実	500g
醤油(こむら咲き)	150ml
みりん	100ml
砂糖	大さじ3から4

〔作り方〕

①山椒の枝や軸を取り除き洗い、水に12時間から24時間浸し灰汁を抜く。(水を数回かえる)

翌日熱湯で10分茹でる。

②茹でて上げた山椒の実を水に10分ほどさらしてから水気を抜く。

③鍋に調味料を入れて火にかけて、沸騰したら山椒の実を加えて弱火で煮汁がなくなるまで煮る。

創業当時の樽で長期熟成された本醸造です。こむら咲き醤油はまろやかな味わいなので、佃煮などの味をしっかりつけたいお料理に合います。もちろん、お刺身などのつけ醤油にもどうぞ。



加藤味噌醤油醸造元
弘前市新寺町153
☎0172-32-0532

www://tsugaru-yamatou.com