|  |  |
| --- | --- |
| 所属団体氏名 | 札幌蕎道会　　長谷川　和之 |
| 料理名 | かえしの作り方 |  |
| 料理 | 材料名 | 分量 |
| 醤油(本醸造丸大豆醤油)みりん白ザラメ | ２．０L２２２ｃｃ４４４ｇ |
| 作り方 |
| 1. みりん２２２ｃｃを鍋に入れて火をつけ、アルコールを飛ばす。
2. 白ザラメ４４４ｇを加えて弱火から中火で焦がさないように溶かす。（７～８割溶ければよい）
3. しょうゆ２.０Lを加えて８０～８５℃まで加熱する。（温度計でしっかり測る）
4. 冷めたら醤油瓶又はペットボトルに移す。
5. 瓶又はペットボトルの口をペーパータオルで覆い、輪ゴムでとめる。
6. 3週間以上寝かして完成。完成したら瓶又はペットボトルの蓋を占める。
 |
| 備考 | ・醤油は製造会社によって塩分などの違いがあるので、味、値段などを考慮しつつ好みのものを見つけてください。・みりんも醤油同様で様々です。・砂糖は白ザラメが一番おすすめですが、三温糖などを使うと少し癖のある甘さになるようです。 |