|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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 | ２．０L  ２２２ｃｃ  ４４４ｇ |
| 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。 | | |