

天然醸造杉桶丸大豆醤油で♪

厚揚げの 油淋鶏風



■材料

①厚揚げ

②油淋鶏ソース

天然醤油	大さじ	3
砂糖	大さじ	2+1/2
酢	大さじ	1
水	大さじ	1/2
白ネギ		10cm
白ごま	大さじ	1

□ソース作り方

白ネギ、白ごま以外を耐熱容器に入れレンジで1分30秒加熱する。加熱後、みじん切りにした白ネギ、白ごまを入れ混ぜる

何にでも美味しくお使い頂けます！

肉に、魚に、ぜひお試しください！

□作り方

- ①厚揚げをトースターなどで焼く
- ②ソースを上からかけて完成

蔵作り天然醸造醤油の クルメキッコー