



昆布入りしょうゆ麺



作りやすい分量



8時間

材料

生麺・・・100g

昆布・・・2cm角1枚

しょうゆ・・・ひたひた（200ccくらい）

作り方

1) 生麺は手で混ぜ

清潔な瓶に入れる。

2) 昆布を合わせ、しょうゆをひたひたに注ぐ。

ヨーグルティアなどの発酵器に入れて

58度で8時間加温する。

もしくは、炊飯器に合わせて蓋はせず、保温ボタンを押して8時間加温する。

賞味期限は

冷蔵庫で2か月くらいです

しょうゆ麴の昆布巻き



2人分

材料

昆布・・・20cm4枚
かんぴょう・・・10g
甘塩鮭・・・2切れ

昆布の戻し汁・・・500cc～1000cc
（昆布がかぶるくらいまで）
昆布入りしょうゆ麴・・・大さじ3
みりん・・・大さじ3
酒・・・大さじ2



80分

作り方

1) 昆布はかわいた布巾で軽くほこりを落とし、
たっぷりの水で戻す。(15分くらいで戻ります)

かんぴょうは酢水（分量外）に入れてもどす。(10位で戻ります)

甘塩鮭は塩（少々：分量外）を加えた水に20分つけ、塩抜きをし、皮と骨を除く。

2) 昆布は2枚重ねて1の鮭を強めに巻き、かんぴょうで緩めに結ぶ。

3) 鍋に昆布の戻し汁と酒をあわせて2をかんぴょうの結び目を上にして入れ、アクを除きながら1時間煮る。

4) 昆布が柔らかくなったら、みりんを加え弱火にして2分煮て、
照りが出たら、しょうゆ麴を加え弱火で5分煮る

5) お重箱の大きさにあわせて切り分け、盛り付ける。

