



関西風

そばつゆレシピ

関西風のそばつゆには薄口醤油ベースのかえしに鰹と昆布の合わせ出汁がおすすめ！

～Recipe～

かえし

- ・薄口醤油 60ml
- ・本みりん 60ml
- ・清酒 60ml

出汁

- ・水 1,000ml
- ・鰹 20 g
- ・サバ 20 g
- ・昆布 10 g

かえし : 出汁

- かけそば 1 : 5～6
- つけそば 1 : 3～4

関西風のお蕎麦はうすくち醤油を使っており、出汁のまろやかな旨みが特徴的です。うすくち醤油は見た目は色も薄いですが、塩分が高めなので少ない量で。弱火で加熱しながら混ぜ合わせるとかえしの完成です。1～2週間冷蔵庫に保管すると熟成されてより美味しくなります。合わせる出汁は関西風ならば昆布は欠かせません。お水に昆布を入れて弱火にかけ、沸騰直前に昆布を出します。その後火を止めてから厚削りを入れて。静かに15分程掛けて、じっくり出汁を取ってください。鰹と昆布の旨みの相乗効果で抜群に美味しい出汁が完成しますよ！

おすすめの製品はコチラです

鰹厚削り



- line up -

- ・1c/s(1kg×8袋)入り目・入り数
- ・1kg×1袋 相談可能！

鯖厚削り



- line up -

- ・1c/s(1kg×8袋)入り目・入り数
- ・1kg×1袋 相談可能！

かつお昆布合わせだしNo6



- line up -

- ・1c/s(2kg×6袋)使いやすい液体だしです！