



関東風



そばつゆレシピ

関東風のそばつゆには醤油の味がしっかり感じられるかえしに鰹ベースの出汁がおすすめ！

～Recipe～

かえし

- ・濃口醤油 100ml
- ・本みりん 20ml
- ・砂糖 20 g

出汁

- ・水 1,000ml
- ・鰹 30 g
- ・サバ 30 g

かえし : 出汁

- かけそば 1 : 5～8
- つけそば 1 : 3～4

関東風のお蕎麦は濃口醤油多めで、しっかりとした醤油の風味が感じられる辛口のかえしが特徴的です。お醤油に本みりんと砂糖を5:1:1の割合で混ぜるのが一般的です。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。合わせる出汁はシンプルに鰹とサバの合わせだしがおすすめです。お湯が沸騰したら、厚削りを入れて火を弱火にします。その後は静かに15分程掛けて、じっくり出汁を取ってください。かえしに負けない豊かな鰹の香りとサバの濃厚な旨みが合わさって絶品です！

おすすめの削り節はコチラです

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！

混合厚削り



- line up -

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