

## 関東風うどんつゆの作り方（一例）

ご用意いただく物(例として水1000ccの割合。どんぶり約3杯分のつゆが作れます)

- ・水 1000cc
- ・濃口醤油 70cc
- ・みりん 70cc
- ・たまり醤油 15cc
- ・昆布 10g
- ・花かつお 20g

1.お鍋に水1000ccを入れて昆布を浸して、30分～1時間置いて水だしします。



水に浸して昆布が広がるまで待ちましょう。  
水から昆布出汁をとるとえぐみが抑えられて  
すっきりとした出汁がとれます。

2.鍋を火にかけて、鍋の内側に気泡が見え始めたら昆布を取り出してください。



沸騰をする前に昆布は取り出してください。  
取り出すのが遅くなると昆布のぬめりが  
強くなってしまいます。

3.火を止めて削り節20gを入れて、そのまま触らずに5分間置いてください。



煮込むと香りが飛ぶので、火を止めます。  
この時菜箸でかき混ぜたりすると、  
濁ったり雑味が出たりするので、触らないでください  
関東風うどんのつゆは、お醤油の味と風味が強いので  
鰹節は少な目で、香りのアクセントをつけます。

#### 4.削り節を入れてから5分間経ったら濾してください



ざるとキッチンペーパーを使えば  
簡単にお出汁を濾すことができます。  
この時にキッチンペーパーに入った出汁ガラを  
絞らないようにしてください。  
濁りや雑味の原因となってしまいます。

#### 5.水1000ccから約800ccのお出汁が取れます。



手順通りに取れば色の澄んだ出汁が取れます。  
出汁からは鰹節の香りがほのかに香ります。  
あとは濃口醤油とたまり醤油、みりんを入れれば  
関東風のうどんつゆが完成します。

#### 6.たまり醤油を入れる事でコクが強くなります。



完成したお出汁約800ccに対して  
濃口しょうゆとみりんを約70cc  
お好みでたまり醤油を大さじ一杯入れましょう。  
濃口醤油だけの場合よりも、コクが出ます。  
関東風うどんはお醤油の深い味わいが売りですので  
大変おすすめです！

※あくまで参考ですので、お客様の好みに調整をお願いいたします。