

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。