

## 関西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
・薄口醤油	70cc
・みりん	70cc
・昆布	10g
・花かつお	30g
・さば薄削り	10g

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。



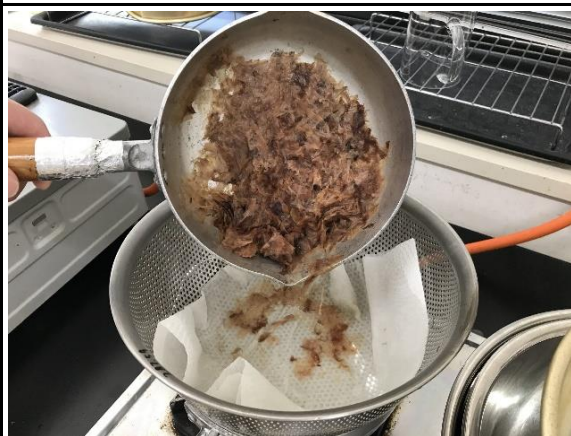
沸騰をする前に昆布は取り出してください。  
取り出すのが遅くなると昆布のぬめりが  
強くなってしまいます。

3.火を止めて削り節40gを入れて、そのまま触らずに5分間置いてください。



最初の水量の4%を目安に削り節を入れてください。  
水1000ccには削り節を40gです。  
香りを重視する場合は鰹節を多めに  
旨みを重視する場合は鯖節を多めに  
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

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。関西風うどんは色の薄い出汁に薄口しょうゆを合わせるのが一般的です。鯖節の割合を多くすると、鯖は脂肪分が鰹より多く旨みの強い出汁が取れますが、出汁が濁りやすくなる可能性があります。

6.出汁と返しの黄金比は12:1:1 = 出汁:醤油:みりんです。



完成したお出汁約800ccに対して薄口しょうゆとみりんを約70ccこれがうどんつゆの黄金比です。もちろん好みに合わせて割合は変更可能ですが醤油とみりんの割合は1:1がおすすめです。味のまとまりが格別で、非常に美味しくなります。

※あくまで参考ですので、お客様の好みで調整をお願いいたします。