



醤油をベースに、昆布と鰹節の旨味  
みりんと甜菜糖のやわらかい甘みの便利な醤油だれ『和だれ』。  
これを一つ作っておくだけで煮物などの和食が  
手軽に美味しく作れます。

(レシピ集の材料に使われている麵つゆは  
この『和だれ』の作り置きがありますと便利です。)



## 和だれ



### ～材料～

材料 出来上がり.....約400g

醤油	250g	みりん	120g
砂糖	120g	かつお削り節	10g
昆布	5cm		

\* 砂糖は甜菜糖を使用すると柔らかい甘みに仕上がります。

茶こし袋 1枚 保存瓶

### 作り方

1. かつお削り節は茶こし袋に入れます。  
\* 袋がパンパンになりますが、破けないよう注意して詰めて下さい。
2. 容器に食材を入れ、上蓋(穴1)をセットして500W電子レンジで5分加熱します。  
\* 特に回転レンジの場合加熱後、砂糖が溶けずに容器底に残る場合がありますので  
スプーン等でよく掻き混ぜてから蓋をして常温で粗熱が取れるまで放置して下さい。  
追加加熱は、たれの粘度が上がって容器から噴き出してしまう可能性がある為おやめ下さい。  
\* 保存容器に入れて保存する場合は冷蔵庫にて保管し、なるべくお早めにお召し上がり下さい。  
\* 昆布は保存容器に入れて保管すると独特のぬめりができます。  
苦手な方は容器に移す際に取り除いて下さい。