

# 『 新 生 姜 の 佃 煮 』

## 調理(作りやすい分量)

新 生 姜	5 0 0 g
【 A 】	
し ょ う 油	7 5 c c
砂 糖	7 5 g
み り ん	5 5 c c
減 塩 塩 昆 布	1 5 g
炒 り 胡 麻	2 5 g
	( お 好 み の 量 )



## 作 り 方

- ① 新生姜の皮を包丁の背中等で軽くこそげ、薄切りにする。
- ② 鍋に湯を沸かして①を入れ、再び沸騰したらザルに上げる。それを3回繰り返す。
- ③ 【A】を鍋に入れ、とろみが出るまで煮る。
- ④ ③に②を入れ、汁気が3分の2くらいになるまで煮詰め、塩昆布を入れて混ぜる。
- ⑤ 火を止めて、炒り胡麻を混ぜて出来上がり。