

出町ふじや流・塩昆布の炊き方



材料は、
特上角切昆布 200 g
濃口醤油 300 c c
酒（もしくは水）300 c c
みりん 300 c c
かえりじゃこ 60 g



以上の材料を、土鍋・鉄鍋・ホーロー鍋などの蓄熱量の高い蓋つきの鍋に入れて、1 時間寝かしてください。
鍋の下に五徳か魚焼きの網などを敷き、遠火にして煮え立つまでは、蓋を開けて強火で火にかけて下さい。



煮えあがってきたら、ごく弱火（蛍の火ぐらい）で、蓋をして3時間蒸らし炊きをしてください。
途中 1~2 回、中身の上下を返す以外、蓋を開けないでください。



3 時間たてば、火を止めて、中身の上下を返し鍋と蓋の間にタオルかふきを挟み冷めるまで、8 時間ほど置いてください。
そのときに、鍋に残ったいらぬ水分は、タオルが吸い取り、煮汁は昆布が吸い取って、より一層ふっくらと膨れます。
保存容器に移して冷蔵庫で保存してください。

京都市上京区柵形通り寺町東入三栄町 63



有限会社 ふじや鰹節店

電話 075-231-1283 FAX 075-231-1309