

酢昆布

材料表

• 昆布（だしをとった後の物）	450g
• 酢	120cc
• 合わせ調味料	
しょうゆ	180cc
砂糖	250g
酒	大さじ2
さらにおいしくするなら・・・	
• 干し椎茸	6～7枚

作り方

- ①「昆布」を食べやすい大きさに切る。
- ②「酢」に1時間くらいつける。
- ③鍋に「昆布」「合わせ調味料」を入れ、火にかける。1時間ほど、弱火にして柔らかくなるまで煮る。

ポイント！ 煮る際に水で戻した「干し椎茸」6～7枚入れると美味しい。

memo
