

別添2 「めんつゆの作り方」

◆ 道具

1.鍋 2.さらし

◆ 材料（12人前）

かえし： 1.みりん 75cc 2.ザラメ 63g 3.（野田）醤油 300cc

だし汁： 1.利尻昆布 1枚（30g程度） 2.鰹節（厚削り） 30g 3.鯖節（厚削り） 30g

4.干し椎茸 1個 5.水 3.5ℓ

（1）かえし

鍋でみりんを加熱しザラメを加えて、溶けたところに醤油を加えます。決して沸騰しないように弱火で20分程度加熱します。鍋のふちに黄色い灰汁が出るのできれいにとります。

密封できる器で、2～3日寝かしておくことと旨みがましてきます。

（2）だし汁

鍋に3.5ℓほどの水を入れ利尻昆布と干し椎茸を加え、少ししてから加熱し、沸騰してきたら鰹節・鯖節を加え、弱火で15～20分ほど煮出します。火を止め利尻昆布を引き上げ、節をさらしで漉します。ここに追い鰹をすると一層風味がよくなります。

（3）めんつゆ

「かえし」450ccと「だし汁」3,150ccを合わせ、鍋で加熱して出来上がりです。

※「かえし」と「だし汁」の割合は、およそ1対7となります。