

## <チャーシューのタレのレシピ>

肉と魚に合う黒糖醤油 2 に対して水 1

お好みでみりん、砂糖で調整 してください。

タレ 3 リッターに対して長ネギ 1 本 ・ ニンニク 3 片程度。

豚ブロックの表面を炒めてから、上記のタレに入れて、2 時間程度煮込みますが、

仕上がりの肉の硬さは、煮込み時間で調整してください。

当社の醤油は、旨味と甘みがつよいですので、他社の醤油を使う場合に比べて、

砂糖やミリンなどは少なくて済みます。