

手作り減塩しょうゆ



• 材料

- しょうゆ 100ml
- かつお昆布だし 100ml
- 酒(アルコールを飛ばしたもの) 50ml

<作り方>

- ① 昆布とかつおでダシ汁を作る
- ② 酒は煮切ってアルコールを飛ばす
- ③ ①と②が冷めてからしょうゆと混ぜ合わせる

- 保存は必ず冷蔵庫で
- 2～3週間で使い切りましょう