

【美味しい麺つゆの作り方】

ひとくちに麺つゆと言っても、かけつゆにするか、つけつゆにするかで多少の違いがあります。白えび麺つゆを使った簡単なお薦めの作り方をご紹介します。

★だし汁が決め手（だし汁のとり方）

・材料 4人―5人前（水1リットル、羅臼昆布約10g）

- ① 鍋に羅臼昆布と水を入れて中火にかける。
（時間があれば30分ほど水につけておくとより旨味がでます。）
- ② 鍋底がフツフツとしてきましたら、沸騰する直前に火を止め、羅臼昆布を取り出します。（煮込んでしまうとぬめりが出て味がくどくなり過ぎます。）
- ③ あとは白えび麺つゆと合わせてお召し上がりください。
- ④ 家庭のお好みにより麺つゆとだし汁の割合やご使用の醤油を少しお入れ頂くのも、より美味しく仕上がります。
（左記は一人前の参考目安です）

● かけつゆ（冷たい麺用）

白えび麺つゆ一袋（30cc）：だし汁（約60cc）

● かけつゆ（温かい麺用）

白えび麺つゆ一袋（30cc）：だし汁（約180cc）

★こだわりのワンポイント（※かつお節を入れる）

◎よりコクのある、だし汁をお好みの方は、かつお節約10gを②の後に入れ、再度中火にかけ沸騰寸前で火を止め、ザルでこします。（キッチンペーパーなどお使いになると濁りの少ないだし汁になります）あとは白えび麺つゆと合わせてお召し上がりください。

【富山湾白えび麺つゆ】

富山湾の澄んだ海の水に生息する、透明に美しく光り輝く海の貴婦人白えびをじっくりと煮込んでだしをとりました。潮の香りそのままに仕上げた氷見うどん高岡屋本舗謹製の麺つゆです。