



皆様、日頃からご愛顧いただきありがとうございます。

またまた暑い夏がやってきました。コロナ禍も終わりを告げ、皆さまにとって一際新しい夏になることでしょう。

今年の夏もアツい白扇酒造!夏の食卓でも、絶品なお酒とお料理がお届けできるように、アツいコラボセットをご用意いたしました。

まだまだこれから気温も白扇酒造もアツくなりますよー!

熱中症等お気をつけて、心身ともに元気で素敵な夏をお過ごし下さいませ。

最近人気の
白扇酒造のInstagram
是非ご覧下さい。

<https://www.instagram.com/hakusenshuzou/>

こちらから
アクセス



白扇酒造株式会社
加藤祐基

自家製

Let's 鰻のタレ作り!

～漬けてもよし!かけてもよし!“違いタレ”してもよし!～

夏になると耳にすることが多い「土用の丑」。

今年の夏の土用の丑は7月30日です!どんなに暑い日でも鰻の香ばしい香りには食欲がわいてきますね!

そんな鰻の味の決め手となる「鰻のタレ」。「うちでもあのタレ作れないかな?」「買って来た鰻にもっとタレをかけたいなあ。」福来純本みりんで簡単に作れるのです!保存もできて、アレンジも豊富!ぜひ味わってみてください!



万能「手作り鰻のタレ」

【材料】

- 本みりん… 大さじ6
- 料理酒… 大さじ6
- ・醤油… 大さじ6
- ・甜菜糖… 大さじ6



【作り方】

- ①○を鍋に入れてアルコールを飛ばす。
 - ②醤油(小さじ1ほど残す)、甜菜糖を①に加えて、2/3の量になるまで煮詰める。
 - ③残しておいた醤油小さじ1を加えて出来上がり!
- ★お好みで甜菜糖をはちみつに変えてもGOOD!

アレンジいっぱい



香ばしい「焼きおにぎり」

【材料】
4個分

- ごはん …… お茶碗2杯分
- 手作り鰻のタレ …… 小さじ2
- いりごま …… 大さじ1
- 鰻節 …… 適量

【作り方】

- ①ごはん「手作り鰻のタレ」、いりごま、鰻節を混ぜ合わせておにぎりを作る。
 - ②油を引いたフライパンを熱し、「手作り鰻のタレ」を刷毛で塗りながら(分量外)、弱火で焼いて出来上がり!
- ★山椒をかけるとまるで「鰻おにぎり」のような味に!
(特別な「山椒」・おにぎりにピッタリな「守口漬け」は内面にてご紹介!)



BBQに最適!「スペアリブ」

【材料】

- スペアリブ… 500g
- 手作り鰻のタレ… 100cc
- 甘酒… 60cc
- んにく… 1かけ(すりおろし)
- 胡椒… お好みで

【作り方】

- ①スペアリブにフォークで数ヶ所穴をあけ、ポリ袋に甘酒と一緒に入れて揉みこんで10分おく。
 - ②①に「手作り鰻のタレ」とんにくを加えて、全体に馴染ませたら一晩おく。
 - ③フライパンを熱し、油を引いたらスペアリブを弱火でじっくり焼いて完成!
- ★焼くときに蓋をして蒸し焼きにしても良いです。

※表示価格は全て税込価格です。



白扇酒造株式会社

事業本部 〒509-0304 岐阜県加茂郡川辺町中川辺28番地

お問い合わせは
フリーダイヤル

お電話の場合

☎0120-873-976

FAXの場合

☎0120-873-724

いろんな情報いっぱい!ホームページもお楽しみください <http://www.hakusenshuzou.jp>

送料について

送料は(北海道、沖縄、離島を除く)お届け先国内
どこでも一カ所660円(税込)!

一カ所へのお買い上げが9,000円以上
となる場合は送料無料!

(一ヶ所へお届けのご注文金額が、1,500円未満の場合は880円)

クール発送は、送料+330円です

未成年者の飲酒は法律で禁じられています。未成年者のお申し込みはお断りします。