

2015年8月新作です

醤油 1升到付き

☆ ざらめ 650g

☆ ピーマン 600g

✳ 青ナンバン 400g()

鍋で煮込む⇒1時間位、

コンロからおろし 冷ます(70°位まで)

麴・ほんだし・を入れ一晩熟成する。

弱火でこびりつかないようにかき混ぜて30分位(70°C位まで)

10分位前大葉50g(細切れにして)入れ かき混ぜる。

