



For Natural And Gourmet Market Scene

イチコ

ようこそイチコ 検索

当店のホームページはこちらから
毎日のお料理メニューもご覧いただけます

楽天市場出店中!

楽天
ICHTSR

楽天ネットショップ
イチコのホームページから入れます

厳選逸品

広告商品売り出し期間

8/17(火) → 18(水)



「濃縮めんつゆ」で
簡単・煮たまごを作ってみよう

作り方

- ①沸騰したお湯に、塩適量と玉子(常温)を入れて7分茹でる。
 - ②玉子を取り出し、流水で粗熱を取りながら丁寧に殻をむく。
 - ③「本返しつゆ」を3に対して、水2で割り、玉子が浸るくらいの容器に入れて一晩、冷蔵庫で漬け込み出来上がり。
(玉子が全部浸るように、上にクッキングペーパー等をのせる)
- ※使用したつゆは、煮物などにご使用ください。



創業 寛文五年(1665年)。
340年の歴史に培われた、
盛田の「おいしさの追求」をお届けします。

一般的な醤油より多くの大豆を使用した「たまり醤油」
「焼津産鰹荒削り本節」「北海道産昆布」醤油と砂糖、
みりんを合わせて加熱後ねかせた
「本返し」を一番だしであわせる
「老舗蕎麦店」の伝統製法で作りました。

【盛田】本返しつゆ

400ml・1本 498円



化学調味料や保存料、着色料などは一切使用していません。

余談ですが…「盛田」第十五代当主はSONYの創業者・故 盛田昭夫氏です。