

呈現日本傳統的關東煮的風味

# 關東煮醬



關東煮醬 2kg



2kg × 6本



12ヶ月

販賣例(1人份)



## 商品特徵

### 1. 簡單！

醬料:水=1:10再與食材一起燉煮  
就可做出美味的關東煮。

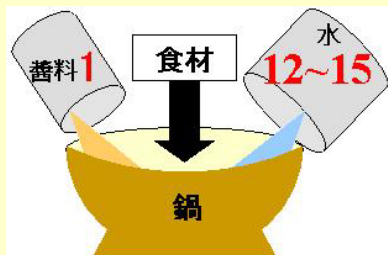
### 2. 絕佳！

燉煮時出來的食材的原味，融合了  
醬料的美味，可做出獨創絕佳的關東煮。

### 3. 持久！

即使長時間燉煮，美味也能  
持久。

## 做法



① 醬料與水與食材放入鍋內以中火  
加熱。(魚漿製品先不放入)



② 湯頭開使滾後撈起渣沫，再將  
魚漿製品加入，以小火燉煮1小時。



③ 關火後再放置1小時(為了入味)即可。  
(要吃時再加熱)



味の作曲家

日本食研株式会社