

# 釜玉うどん

使用商品 ぐでたまに捧げるだししょうゆ



調理時間  
(目安) 10分

## 料理特徴

『ぐでたまに捧げるだししょうゆ』の風味をシンプルにお楽しみいただける釜玉うどんです。

## 材料 1 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
うどん	1玉		
卵黄	1個		
ぐでたまだししょうゆ	大さじ1		
<お好みの薬味>			

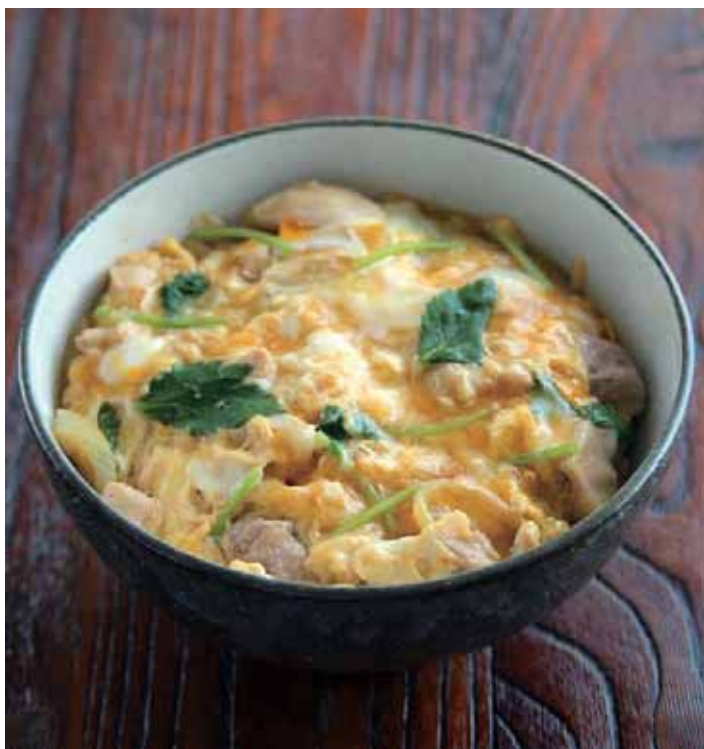
## 作り方

- ①うどんを茹でて水切りし、器に盛る。
- ②卵黄とお好みの薬味を①にのせ、ぐでたまに捧げるだししょうゆをかけて出来上がり。

※うどんを冷水で冷やしても美味しくお召し上がりいただけます。

# 親子丼

使用商品 ぐでたまに捧げるだししょうゆ



調理時間  
(目安) 15分

## 料理特徴

『ぐでたまに捧げるだししょうゆ』を使用することで、だし汁を使わずに簡単に風味よい親子丼が作れます。

## 材料 1 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
ご飯	200g		
鶏もも肉	70g		
玉ねぎ	1/4個		
卵	1個		
三つ葉	適量		
<割り下>			
ぐでたまだししょうゆ	大さじ1.5		
砂糖	小さじ1		
水	50ml		

## 作り方

- ①鍋に合わせた<割り下>を入れて煮立たせ、薄切りにした玉ねぎを加える。
- ②①に一口大に切った鶏もも肉を加えて火を通す。
- ③②に溶いた卵を流し入れ、三つ葉を散らして蓋をする。
- ④③の卵が半熟になったら、ご飯を盛った丼に移して出来上がり。

# 鶏手羽と玉子の甘辛煮

使用商品 ぐでたまに捧げるだししょうゆ



調理時間  
(目安) 25分

## 料理特徴

鶏手羽と玉子を『ぐでたまに捧げるだししょうゆ』でじっくりと煮込んだ、旨味とコクのある煮物です。

## 材料 4人分

材料名	使用量	材料名	使用量
鶏手羽元	8本		
ゆで玉子	4個		
水	400ml		
<調味料>			
ぐでたまだししょうゆ	100ml		
みりん	大さじ2		
酢	大さじ1		
砂糖	大さじ1		
白髪ねぎ	適量		

## 作り方

- ①鍋に水を入れて沸騰させ、鶏手羽元を加えて10分煮る。
- ②①に<調味料>・ゆで玉子を加え、落とし蓋をして20分煮る。液が多く残っている様なら軽く煮詰める。
- ③器に②を盛り付け、白髪ねぎをのせて出来上がり。