

卵黄のしょうゆ漬け

使用商品 ぐでたまが愛するしょうゆ



調理時間
(目安) 20分

料理特徴

2日間しょうゆに漬け込むことで、全体に味が染み込み濃厚なしょうゆ漬けに仕上がります。

材料 4人分

材料名	使用量	材料名	使用量
卵黄	4個分		
ぐでたまが愛するしょうゆ	50ml		
のり	適量		

作り方

- ①底の平らな保存容器に卵黄を入れ、ぐでたまが愛するしょうゆを注ぐ。(卵黄がしょうゆに漬かるように、容器の大きさによって量を調整してください。)
- ②冷蔵庫で2日間ねかせる。
- ③のりをカットしてぐでたまの目と口を作り、②に貼って出来上がり。

和風カルボナーラ

使用商品 ぐでたまが愛するしょうゆ



調理時間
(目安) 20分

料理特徴

卵とチーズのクリーミーなソースに、胡麻としょうゆの風味がアクセントになった和風パスタです。

材料 1 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
スパゲティ	100g	ぐでたまが愛するしょうゆ	小さじ2
<ソース>			
卵	1個		
粉チーズ	大さじ2		
すり胡麻	大さじ1		
牛乳	小さじ2		
きざみのり	適量		
青ねぎ	適量		
温泉玉子	1個		
のり	適量		

作り方

- ① たっぶりの湯に塩を適量加えてスパゲティを茹で、ザルにあげる。
- ② 大きめのボウルに<ソース>の材料を入れ、よく溶き合わせる。
- ③ ①が熱いうちに②に混ぜ合わせ、皿に盛る。
- ④ ③にきざみのり・青ねぎ・温泉玉子を盛り付け、のりをカットしてぐでたまの目と口を作り温泉玉子に貼る。最後にぐでたまが愛するしょうゆをかけて出来上がり。

しょうゆプリン

使用商品 ぐでたまが愛するしょうゆ



調理時間
(目安) 60分

料理特徴

『ぐでたまが愛するしょうゆ』をプリンとカラメルに加え、みたらしダレのような和風の味に仕上げました。

材料 4 個分

材料名	使用量	材料名	使用量
牛乳	250ml	さくらんぼ	4個
上白糖	40g	ホイップクリーム	適量
卵	3個	チョコペン	1本
ぐでたまが愛するしょうゆ	3g		
<醤油カラメル>			
ぐでたまが愛するしょうゆ	6g		
上白糖	30g		
水	30ml		
片栗粉	3g		

作り方

- ①鍋に牛乳を入れて温め、縁に小さな泡が出てきたら(約60℃)火を止める。
- ②ボウルに上白糖・卵・ぐでたまが愛するしょうゆを入れ、混ぜる。
- ③②に①を加え、泡立ないように混ぜてこし器でこし、プリン型に注ぐ。
- ④蒸し器に③を入れ、極弱火で20～30分蒸し、固まったら冷ます。
- ⑤鍋に<醤油カラメル>の材料を入れて煮立たせ、とろみをつける。
- ⑥④を型から外して器に盛って⑤をかける。さくらんぼ・ホイップクリームをトッピングし、チョコペンで作ったぐでたまの目と口を付けて出来上がり。