

## つるぎクラブがおすすめする本格お手製「ポン酢」

### 【材料】

- しょうゆ
- ゆず酢
- みりん
- かつお節
- 昆布

※しょうゆ：ゆず酢：みりんの割合は「5：5：1.5」が目安です。味はみりん調整でき、多く入れると甘くなります。

※かつお節と昆布はたくさん入れるほどおいしくなります。簡単に作るのなら市販の顆粒だしで代用できます。

### 【作り方】

- ①大きめのボールに、しょうゆ、ゆず酢、みりんを入れる。
- ②かつお節と昆布を入れる。
- ③24時間待てばできあがり！

24時間経ったら、ボールの中身をこして、かつお節と昆布を取り出せば、お手製「ポン酢」のでき上がりです。ポン酢は寝かせることでおいしくなります。プロはポン酢を仕込んでから使い始めるまでに1ヶ月以上寝かせるそうです。柑橘酢の角が取れ、まろやかな味になるそうです。ぜひお試しください。