



## 博多西濱屋のお薦め【うどん・そばの汁】の絶品レシピ

西濱屋の【博多あごだし】を使って、天然だしの効いた優しい味の【うどん・そばの汁】を作ってみましょう。

### 【材 料】

2人分

- ・博多あごだし…2袋（800cc）
- ・うどん・そば…2玉
- ・きざみ葱
- ・薄口（濃い口）醤油
- ・みりん

### 【作り方】

1.【博多あごだし】2袋を800ccの水の中に入れて火に掛け、沸騰して2～3分間経って、袋を取り出せば標準だしの出来上がりです。

うす口（濃い口）醤油やみりん等でお好みの味に整えて下さい。

そばは濃い口醤油との相性がピッタリでしょう。

2.[1]に、うどん・そばを入れて、煮たったら器に盛り付け、きざみ葱やお好みの具を乗せたら完成です。

博多西濱屋の【博多あごだしお薦めレシピ】をプリントアウトしてご利用下さい。

# どんな料理にも使えます