



るだけで旨味が
くなる特製だし

四万十の鮎

川・だし
鮎

四万十の焼鮎で オリジナルだし醤油 つくりませんか？

●焼鮎の出来るまで●

①串刺し



②炭火起こし、串ならべ



③焼き入れ



④焼き作業(丸一日)



⑤出来上がり



●あなただけのだし醤油●

ご家庭の醤油を入れて約5日。
鮎からじっくり“だし”がでてきて焼鮎だし醤油の出来上がり。
かけ醤油として豆腐や、卵かけごはんなどにかけてお召し上がり
ください。
だしが効いてますので少量でしっかり味がでます。

●焼鮎って？●

四万十に伝わる、炭火無煙燻製法にて窯でじっくり焼き上げる伝統技法。
保存がきき、そのまま炙ったり、だしを取ったり、戻して甘露煮を作ったりして
使えます。

お酢を入れたり、にんにく、
唐辛子、ゆずの皮などでア
レンジ自在！
継ぎ足して何度かつかえるの
で経済的！
いろいろ楽しんでつけてね。

