

大分・竹中 岩城屋新聞

発行人／ユフキヤ醤油株式会社

代表取締役 門脇 正幸

ホームページをご覧ください

www.yuwakiya.net/

生キャラメルプリン

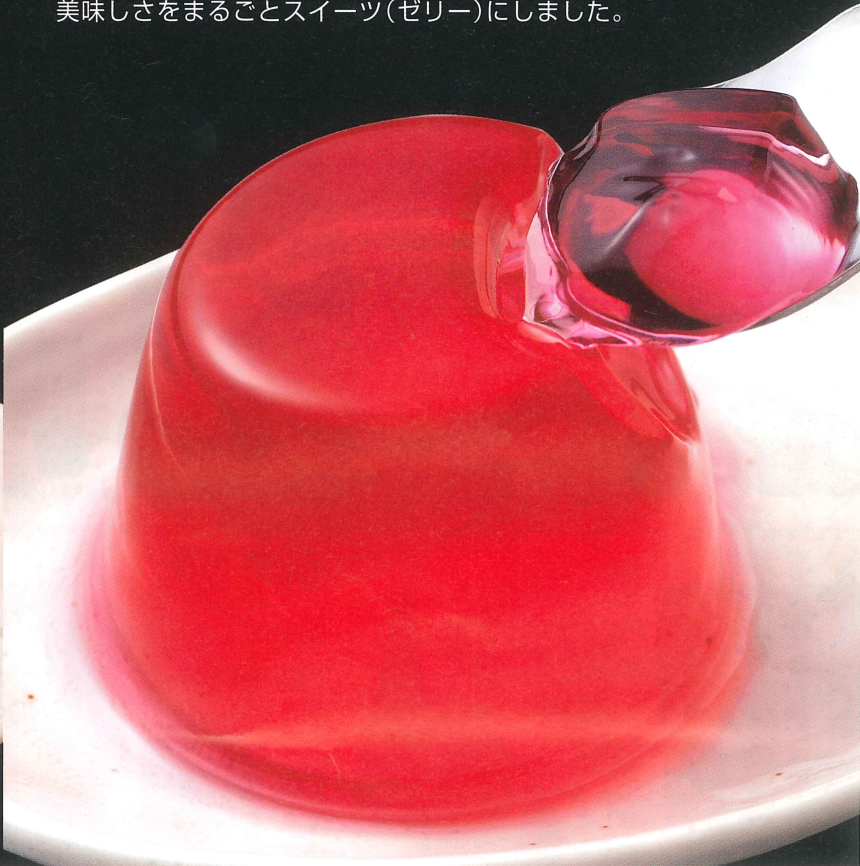
隠し味にしょうゆを使用!



しそゼリー

大分の畑で栽培した赤しそと青しそを使用

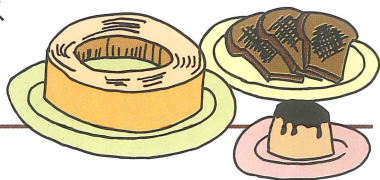
大分市は全国有数のしその産地です。大分特産のしその美味しさをまるごとスイーツ(ゼリー)にしました。

スイーツ
特集

伝統の食文化にも
スイーツの波が
やってきた!!

和と洋の融合。不思議なおいしさが好評。

しょうゆや、みそを使ったスイーツが全国各地で広がりを見せている。「醤油の素」である諸味を使用したバウムクーヘンや、白みそ、赤みそをはじめ、地元特産のみそを使ったちょっと和風テイストのスイーツが話題になっている。



しょうゆを使った
おうちで出来る!
簡単レシピ

ハマる美味しさ

しょうゆプリン

材料(3人分)

・卵……………1個 ・砂糖……………20～30g
・牛乳……………130cc ・しょうゆ…1～2滴

①

牛乳を
600Wのレンジで
1分強加熱します。



②

ボールに卵と
砂糖を入れ
泡が立たない
ように混ぜます。



③

②のボールに牛乳を
少しずつ混ぜます。
そしてしょうゆを
1～2滴入れます。



④

こし器でこして、
泡をとります。



⑤

蒸し器、またはオーブン
天板に湯をはり、
湯せん焼き。(オーブンの
場合は160℃約30分)
荒熱を取った後、
冷蔵庫で冷やします。