

# 加古川河川敷 100 人 BBQ

～創り出そう！郷土の魅力～

## 加古川 BBQ ソース

### 材料

- ・リンゴ 1 個 ・玉ねぎ 半分 ・生姜 40 g
- ・にんにく 40 g
- ・濃い口醤油（キッコーマン） 400 c c
- ・日本酒（加古川盛典使用） 400 c c
- ・みりん（タカラ本みりん） 400 c c
- ・水飴 340 g
- ・ハリマ食品 加古川かつめしのたれ 1 パック

### 作り方

- ① 濃い口しょうゆ、日本酒、みりんを鍋に入れます。
- ② りんご、玉ねぎ、生姜、にんにくを2センチ角ぐらいに切り、①の鍋に入れます。
- ③ 鍋を火にかけて、アルコールが飛ぶまで約20分煮詰めます。
- ④ 火を止め、冷めるまでそのままの状態でおきます。
- ⑤ 冷めたら、ざるでこします。
- ⑥ こしたら、もう一度なべにうつし、かつめしのたれと水飴を入れて、もう一度火にかけます。
- ⑦ 10分ほど煮詰めれば出来上がりです。

※加古川名物かつめしには欠かせないデミグラスソースをベースにした、加古川 BBQ ソースです。

加古川の地酒である盛典も使用し、加古川産の加古川 BBQ ソースをぜひご賞味ください。

味季料理 りんどう 宮本 了介

# シュラスコソース

○オリーブオイル	9 0 0 cc
○白ワインビネガー	3 0 0 cc
○玉ねぎ（みじん切り）	1 個
○トマト（みじん切り）	2 個
○塩	2 0 %
○コショウ	5 %

## BBQソース

### 材料

・濃口醤油	150g
・酒	75g
・味噌	15g
・はちみつ	90g
・砂糖	30g
・おろしにんにく	15g
・ジャガイモ	75g
・玉ねぎ	40g

### 作り方

- ・玉ねぎをすりおろす
- ・ジャガイモを串が通るまで茹で皮を剥く
- ・ジャガイモをすり潰す
- ・全ての材料を入れ約20分煮る
- ・ソースを裏ごしする
- ・完成

- ・このレシピで作ると甘めになります。
- ・保存の際、お好みで輪切り唐辛子・ゴマを入れて辛味風味の調整可能
- ・裏ごし作業はソースを滑らかにするためでなく無くてもok
- ・とろみは、炊く時間・ジャガイモの量で調整可能

良々 森良樹