



こんにゃくの甘辛煮

こんにゃくを煮るのって意外と難しい！というお声にお応えしてお惣菜のプロ五条店のレシピを大公開！
ちょっとしたコツで、驚くほどしっかり味が染み込みます。

材料（4人前）

おだしのパックじんの中身（黄） 2g

板こんにゃく 270g

とうがらし 1本（種を抜いて輪切り）

濃口醤油 40ml

みりん 60ml

水 50ml

作り方

- 1 コンニャクの表面に斜めで約2mm幅の隠し包丁を細かく入れる。12等分に切り分け、少し塩を加えた熱湯で下茹でしてアク抜きをする
- 2 鍋にみりんを入れ、煮切りをし、さらに醤油、こんにゃく、じんの中身、とうがらしを入れ強火でグラグラと炊く。とろみが少しいたら完成
*こんにゃくは火力を落とさず、一気に水分を飛ばしながら煮上げるのが美味しく炊くコツです！

*一晩おくとより味が馴染んでおいしくなります。
*とうがらしは最後に入れてもok

このレシピで使った商品



おだしのパックじんの中身（黄）