

八女濃恋だし茶のレシピ例

鯛茶漬け

【材料(2~3人分)】

- 鯛刺身用薄切り…100g
- A [みりん・酒・濃口醤油 各大さじ1]
- 炒り白ごま…大さじ1
- 温かいご飯…適量
- 八女濃恋だし茶…2~3g (1杯につき)
- 熱湯…お好みの量
- 小ネギ、切り海苔、あられ、わさび 適宜



【作り方】

- ①Aを小鍋に入れて中火にかけ、1分程度軽く沸騰させ、アルコール分をとばす。容器に移し、荒熱をとる。
- ②炒り白ごまは乾煎りして香ばしくし、すり鉢に入れてお好みの具合に擦る。①の漬けダレに加える。
- ③②に分量の鯛の刺身を入れ、お好みの程度に漬ける。
- ④温かいご飯を茶わんによそい、③を適量のせ、薬味を添える。八女濃恋だし茶を振り入れ、熱湯をまわしかけていただく。

焼きおにぎり茶漬け

【材料(1人分)】

- 温かいご飯…100g
- 濃口醤油…小さじ2
- サラダ油…小さじ1
- 八女濃恋だし茶…2~3g (お好みで)
- 熱湯…お好みの量
- 小ネギ、切り海苔、あられ、わさび 適宜



【作り方】

- ①温かいご飯でおにぎりをしっかりめに握る。
- ②フライパンにサラダ油を熱し、①のおにぎりの両面にこんがり焼き目をつける。
- ③②の表面に濃口醤油を塗ってさらに両面をこんがり焼く。
- ④茶わんに八女濃恋だし茶を振り入れ、③を盛り付け、お好みの薬味を添える。
- ⑤熱湯を注いでいただく。



お湯に溶かして



旨味のある抹茶塩として



大根おろしに混ぜて



お料理のアレンジに