

だしがらまでおいしい♪あごだしのふりかけ(1人前約47kcal)



<材料(1人前)>

- [だし取り職人のだしがら](#)...5袋
- [超特選丸大豆醤油](#)...大さじ1/2
- [みりん](#)...大さじ1/2
- [ごま・山椒など](#)...お好みで

<使用した商品>



<作り方>

だしを取った後の「[だし取り職人](#)」の中身を取り出し、醤油・みりんと混ぜてフライパンで炒ります。お好みで薬味を加え、水気が飛び、全体的にしっとりしてきたら完成です。