

本日のおすすめ

きょう つけもの しおこんぶ はい
今日の漬物には「塩昆布」が入って^{しおこんぶ}
います。塩昆布ってなんだろう？



しおこんぶ しおあじ こんぶ いみ こんぶ せんぎ かくぎ
塩昆布は、塩味の昆布を意味するわけではありません。昆布を千切りや、角切りに^{しょうゆ さけ ちょうみりょう いっしょ に つく に あ こんぶ}
して、醤油、酒、みりんなどの調味料と一緒に煮て作ります。煮上がった昆布を。
かんそう もの しおこんぶ
乾燥させた物が塩昆布です。



しおこんぶ でき ようす どうが
塩昆布ができるまでの様子が、動画
で紹介されました。

かぶしきがいしゃ
フジッコ株式会社ホームページより



塩こんぶができるまで



ざいりょう こんぶ うみ なか そだ
材料の「昆布」は海の中で、このように育っています。

