

鰻のタレの作り方 プロが使う調味料も紹介

レシピ



うなぎの蒲焼きの写真 タレ

2022.06.10 2021.08.30

日本で流通しているうなぎの99%は養殖なので各店調理の工程に多少の違いはあるもの、最終的な味の決め手のほとんどはタレになってきます

今回の記事は専門店で鰻の本焼きに使うレシピの紹介です

市販の甘い『[蒲焼のタレの作り方](#)』も公開しています

材料

- ・ たまり醤油 2500cc
- ・ 本みりん 3600cc
- ・ 砂糖 200g

作り方



鍋にみりん入れ強火にかけて煮きる(アルコールをとばす)

アルコールがとんだら、火を止めて砂糖とたまり醤油を入れて完成です

(※焼いた鰻の骨を入れて旨味を足しても美味しいです)

粗熱を取ったタレは壺に入れて保存します

山源陶苑 常滑焼 1440ml(8合) タレ壺 タレ壺 焼き鶏 うなぎのタレ保存容器

[楽天市場で見る](#) [Amazonで見る](#) [Yahoo!ショッピングで見る](#)

使い方 本焼き

本焼きとは鰻を白焼して蒸しものをタレにつけて焼く作業

『串打ち三年、裂き八年、焼き一生』

と言われるくらい焼く作業は毎回同じ仕上がりにすることが難しい

プロおすすめ 山椒

奥出雲産

島根県雲南市の自然豊かな風土で栽培した山椒

実山椒を鮮やかな緑色の香り高い6月の早い時期に収穫し、乾燥した粒タイプの粉山椒です

いずも八山椒

国産山椒 奥出雲のはじかみ 13g 専用ボトル入り

[Amazonで見える](#)[楽天市場で見える](#)[Yahoo!ショッピングで見える](#)

淀川山椒

色鮮やかな緑色、柑橘系の爽やかな香りが仁淀川山椒の最大の特長

採用している鰻屋さんも多く、一度使うと粉山椒との違いに驚きます

GABAN(ギャバン)

GABAN 高知県産・仁淀川山椒 専用ミル 14g

571215

[Amazonで見える](#)[楽天市場で見える](#)[Yahoo!ショッピングで見える](#)

こだわりの調味料

たまり醤油

三重県四日市 ヤマニ醸造

『にがり』を極限まで落とした真生塩をしようしている

丸大豆を多く使用、コクがありまろやかな味

保存料・調味料・甘味料・着色料は未使用

<人気商品> 【真生塩使用】たまり醤油1リットル

[楽天市場で見える](#)[Yahoo!ショッピングで見える](#)[Amazonで見える](#)

関ヶ原たまり醤油

多くの和食店で採用されていて、濃厚な味わい

関ヶ原 たまり醤油 1800ml 関ヶ原たまり醤油

[楽天市場で見る](#) [Yahoo!ショッピングで見る](#) [Amazonで見る](#)

みりん

九重桜 本みりん

上質のみりんを使いたい方むけ

プロも愛用

九重味淋

九重味淋 本みりん 九重桜

[Amazonで見る](#) [楽天市場で見る](#) [Yahoo!ショッピングで見る](#)

式拾年熟成黒みりん

メディアで話題の熟成「黒みりん」

熟成して丸みのある味わい

甘強酒造 式拾年熟成黒みりん 600ml

[Yahoo!ショッピングで見る](#) [楽天市場で見る](#) [Amazonで見る](#)

砂糖

てんさい糖

砂糖大根とも呼ばれるビート

とてもスッキリした甘さが特徴

TOMIZ

てんさい糖

00006701

[Amazonで見る](#) [楽天市場で見る](#) [Yahoo!ショッピングで見る](#)

和三盆

高級和菓子にも使用される砂糖

山源陶苑 ミニ壺 0.8号

上質な甘みが特徴です

和三盆糖 わさんぼん 1kg

[Amazon](#)で見る [楽天市場](#)で見る [Yahoo](#)



鰻の関連記事

自宅で作れる鰻のタレ

市販の味を自宅で再現できる

甘い蒲焼のタレはこちらの記事で紹介していますので、もしよかったらご覧ください



蒲焼のタレのレシピ 秘伝のタレは意外と簡単

市販のタレを買わなくても自宅にある材料で簡単に作れる蒲焼きの「タレ」のレシピです。つめたれの黄金比醤油、みりん、酒、砂糖 = 1:1:1:1 作り方 全ての材料を鍋に入れて一度沸騰させて、ゆっくり煮詰める1/...

monbei-gohan.com

2022.03.15

進化する鰻の下処理

めて裂く鰻の仕込みをプロの現場で行われている丁寧な下処理方法を紹介しています



うなぎの下処理 使う道具 神経抜き

うなぎのサイズ市場に流通している鰻のほとんどは養殖1Kに対しての本数でサイズが決まります。1Kに対して5本入りは一般的な鰻屋さんで使われているサイズ (function(b,c,f,g,a,d,e){b.Mos...)

monbei-gohan.com

2022.01.18





真生塩使用
たまり醤油





