

焼鳥（醤油だれ）

食事に、酒の肴に、おやつに。

ジャンル

和食



焼鳥（醤油だれ）

材料

焼鳥たれD
鶏肉（串刺し加工済み）
<代替品>
焼鳥たれB（下漬け）

作り方

- 1、鶏の串を3割程度焼きます。
- 2、タレにどぶ漬けます。
- 3、好みの状態まで焼きます。（たれは1度づけ）
- 4、最後に再度タレをつけて、お皿に盛りつけて、出来上がり。
- 5、お好みで七味唐辛子、一味唐辛子、山椒などを添えます。

調理時間

4
分

分量

4
人分

製品番号・製品名



季節

商品部類

焼き鳥たれ

03855焼鳥たれB（下漬け）