

# 天下蜜の作り方

## 特製八丁味噌だれの作り方

材料》 八丁味噌…200g 温湯…1,000 ml



1. 鍋に規定量の湯と八丁味噌を入れ、ゴムベラなどでかき混ぜながら溶かす。



2. 1を濾し器などで濾し、中火にかけて軽く沸騰させながらアクをとる。



3. 焦がさないよう弱火でじっくり加熱し、ゴムベラなどで練りながら煮詰める。



4. スプーン等で傾けるとトロトロと流れるくらいのとろみ程度に煮詰まったら火を止め常温で冷ます。

## 黒蜜の作り方

材料》 黒糖(純黒糖)…300g 温湯…300 ml



1. 鍋に規定量の湯と粗つぶしにした黒糖を入れ中火にかけ、ゴムベラで混ぜる。



2. 黒糖が溶けて沸騰してきたら弱火にしてアクをとる。



3. 沸騰した状態を保ちながらアクを取り、焦がさないように煮詰める。



4. 黒糖が溶けてとろみがついたら火を止め容器に移し替えて常温で冷ます。

天下蜜は八丁味噌(豆味噌)を原料とする**特製八丁味噌だれ**と、純黒糖を原料とする**黒蜜**からできています。その**比率を変える**ことで、デザートからメインディッシュまで、いろいろな料理に利用することができます。

特製八丁味噌だれの比率を多くすれば味噌の旨みが強調された煮物や焼き物などに、黒蜜の比率を多くすれば甘味を強調したスイーツなどに応用することができます。