新生姜の佃煮

材料	新生姜・・・１ｋｇ 三温糖・・・３００～４００グラム（ちょっと甘めです） みりん・・・９０ＣＣ しょうゆ・・１８０ＣＣ（１合） 削り節・・・５０ｇ 白ごま・・・少々
作り方	◆ 生姜は食べやすい大きさの薄切りにする。 ◆ あく抜きをし、水切りをする。（５分～１０分） ◆ 煮立った調味料の中へ入れ、煮汁が半分になったら花かつをを３回に分けてだんだんに入れ煮つめる。 ◆ 火を止めごまをまぜる。
メモ	