

# 【ガリバターソース】

## ■ 材料（45食分）

蒲焼のタレ	1,800g(1本)
みりんタイプ調味料	450g
お酒	450g
おろしにんにく	450g
バター	225g

## ■ 作り方

- ① バターを電子レンジで2分加熱して溶かす。
- ② ボールに、①とそれ以外の材料を入れる。
- ③ ムラの無いように満遍なく混ぜる。
- ④ ボトルに移して冷蔵庫で保管する