

味力万能味噌だれ



アレンジレシピ集



特級厨師 味力万能味噌だれ

製品形態/荷姿：1L×10本/ダンボール
保管条件/賞味期限：冷暗所保管/360日

● 麴をふんだんに使用した上品な甘味の味噌に鶏・かつお・コンブの旨味を合わせ、風味豊かに仕上げた万能だれです。

【使用方法】

- 炒め物 …… 素材に対し15～20%量を目安にご使用ください。
- 焼き物 …… 素材に対し10～20%量のたれを絡めてご使用ください。
- 煮物 …… 本品1に対し水5～10を加え煮汁としてご使用ください。
- かけだれ …… お好みの量をかけてご使用ください。

アレンジ次第で炒め・焼き・煮物と様々なメニューにご使用頂けます！

回鍋肉

★ 豆板醤を効かせて、ピリカラ味に仕上げた一品。



【材料（2人前）】

- ・ 特級厨師 味力万能味噌だれ ……大匙1
- ・ 豚バラ肉 ……70g
- ・ キャベツ ……70g
- ・ ピーマン ……30g
- ・ 長ネギ ……30g
- ・ 豆板醤 ……小匙1/2

【作り方】

- ① フライパンを熱してサラダ油(分量外)を引き、適当な大きさにカットしたキャベツとピーマンを炒めて、火が通ったら、取り出しておく。
- ② ①のフライパンで豆板醤と長ネギをいため、香りがたったら、一口大にカットした豚バラ肉を加え、更に炒める。
- ③ 豚バラ肉の色が変わったら①をフライパンに戻し、**味力万能味噌だれ**を加えて炒める。
- ④ **味力万能味噌だれ**が全体に絡まったら、皿に盛り付けて完成。

炒

鮭のちゃんちゃんホイル焼き

★ 甘味のある味噌とバターのコクが食欲をそとります。



【材料（2人前）】

- ・ 特級厨師 味力万能味噌だれ ……大匙1
- ・ 生鮭 ……1切れ(70g)
- ・ キャベツ ……40g
- ・ 玉ねぎ ……30g
- ・ しめじ ……30g
- ・ にんじん ……20g
- ・ 塩コショウ ……適宜
- ・ バター ……5g
- ・ あさつき ……適宜

【作り方】

- ① アルミホイルに適当な大きさにカットしたキャベツと玉ねぎを並べ、塩コショウで下味を付けた生鮭と、小房に分けたしめじを置く。
- ② **味力万能味噌だれ**をかけてホイルで包み、グリルで10～15分焼く。
- ③ 全体に火が通ったら、バターを乗せ、あさつきとこしょうを散らし、完成。

焼

味噌カツ

★ 甘味のあるタレとカツのハーモニー



【材料（2人前）】

- ・ 特級厨師 味力万能味噌だれ ……大匙1
- ・ 水 ……小匙1/2
- ・ 豚ロース ……1枚
- ・ 卵 ……1ヶ
- ・ パン粉 ……適宜
- ・ 小麦粉 ……少々
- ・ 塩・こしょう ……少々
- ・ キャベツ ……適宜

【作り方】

- ① 筋切りした豚ロース肉に塩・こしょうで下味をつけ、小麦粉、卵、パン粉をつけ、170℃の油で4～5分揚げる。
- ② **味力万能味噌だれ**を水で伸ばす。
- ③ ①と千切りしたキャベツを皿に盛り付け、②をかけて完成。

かけ

もつ煮込み

★ 味噌煮込みの王道！ご飯にもお酒にも良く合います。



【材料（2人前）】

- ・ 特級厨師 味力万能味噌だれ ……大匙2
- ・ 豚もつ(ポイル済) ……100g
- ・ 大根 ……50g
- ・ にんじん ……30g
- ・ こんにゃく ……50g
- ・ 水 ……700g
- ・ 醤油 ……小匙1

【作り方】

- ① 豚もつは下茹でしておく。
- ② 大根・にんじんはいちょう切り、こんにゃくは一口大にカットし、①の豚もつと一緒に分量の水で柔らかくなるまで煮込む。
- ③ **味力万能味噌だれ**と醤油を加え煮立たせる。
- ④ 器に盛り付け、お好みの薬味をふって完成。

煮

長ネギのマヨ味噌グラタン

★ 味噌とマヨネーズの相性の良さが引き立つグラタンです。

焼



【材料（2人前）】

- ・特級厨師 味力万能味噌だれ … 大匙1
- ・マヨネーズ … 大匙2
- ・粉チーズ … 大匙1
- ・長ネギ … 2本

【作り方】

- ① 長ネギを5cm幅にカットし、耐熱皿に敷き詰める。
- ② 味力万能味噌だれ、マヨネーズ、粉チーズを混ぜ合わせ、①にこんもりと乗せる。
- ③ トースターで焦げ目がつく程度に焼き上げて完成。

里芋の味噌バター煮

★ 里芋にバターを絡ませたほっこり優しい一品です。

煮



【材料（2人前）】

- ・特級厨師 味力万能味噌だれ … 大匙2
- ・里芋 … 200g
- ・水 … 200g
- ・バター … 10g
- ・絹さや … 適宜

【作り方】

- ① 里芋の皮を剥き、たっぷりのお湯(分量外)で下茹でをする。
- ② 鍋に味力万能味噌だれと水を入れて煮立たせ、①を加えて煮絡ませる。
- ③ 煮汁が半量になったら、バターを溶かし入れて絡ませる。
- ④ 器に盛り付け、茹でた絹さやを散らし完成。

アジのなめろう

★ 香味野菜の風味と味噌の甘みが絶品です。

和



【材料（2人前）】

- ・特級厨師 味力万能味噌だれ … 大匙1.5
- ・アジ … 1尾分(約60g)
- ・生姜 … 1/2片
- ・みょうが … 1ヶ
- ・青じそ … 3枚
- ・万能ネギ … 10g

【作り方】

- ① アジの刺身と薬味を包丁を使って叩きながら混ぜ合わせる。
- ② 十分に混ぜたら、味力万能味噌だれを加えて、軽く混ぜ合わせる。
- ③ 器に盛り付けて完成。

ゴロっと根菜のみそポトフ

★ 根菜たっぷりで栄養満点のポトフです。

煮



【材料（2人前）】

- ・特級厨師 味力万能味噌だれ … 大匙1
- ・豚肩ロース肉(かたまり) … 120g
- ・かぶ … 2ヶ
- ・れんこん … 100g
- ・にんじん … 1本
- ・水 … 300g
- ・黒こしょう … 適宜

【作り方】

- ① 鍋に薄くサラダ油(分量外)を引き、一口大にカットした豚肉を軽く焼き付ける
- ② ①に水を入れて火にかけ、味力万能味噌だれを溶かす。
- ③ ②に一口大にカットしたかぶ、レンコン、にんじんを入れて弱火で20分煮込む。
- ④ 器に盛り付け、黒こしょうを振って完成。

みそ焼きおにぎり

★ 甘い味噌とさっぱりとした青じその絶妙なハーモニーが◎

焼



【材料（2人前）】

- ・特級厨師 味力万能味噌だれ … 大匙2
- ・ご飯 … 300g
- ・青じそ … 2枚

【作り方】

- ① ご飯を握り、分量の味力万能味噌だれを両面に塗る。
- ② 両面を焼き付けて片面に青じそを貼り付ける。
- ③ 皿に盛り付けて完成。

イカとアスパラのみそバター炒め

★ 味噌とバターのイカした炒めものです。

炒



【材料（1~2人前）】

- ・特級厨師 味力万能味噌だれ … 大匙2
- ・イカ … 150g
- ・アスパラ … 4本
- ・バター … 20g

【作り方】

- ① フライパンにバター(分量の半分)を溶かし、アスパラを炒める。
- ② アスパラに火が通ったら、イカを加えて更に炒める。
- ③ イカに火が通ったら、味力万能味噌だれと残りのバターを加えて絡ませる。
- ④ 皿に盛り付けて完成。

【販売元】

MS 丸善食品工業株式会社
MARUZEN FOOD INDUSTRY CO.,LTD.

〒175-0094 東京都板橋区成増1-30-13 TEL:03-5998-0205

東京支店: 03-5998-0212 札幌営業所: 011-895-2654
大阪支店: 06-6368-6775 福岡営業所: 092-534-5525
名古屋営業所: 052-778-6670 鶴岡工場: 0235-25-1191
仙台営業所: 022-771-6506

【取扱店】