

ぶりの照り焼き

焼

★和食の定番、ぶりの照り焼きです。



【材料(1人前)】
特級厨师 味力万能醤油だれ

ぶり切り身	…1枚
小麦粉	…適宜
塩	…適宜
水	…大さじ1
長ねぎ	…適宜

【作り方】

- ① ぶりの両面に塩を振って30分置き、水で洗ってから良く拭き取る。
- ② 全体に薄く小麦粉をまぶし、油をひいたフライパンで両面をこんがり焼く。
- ③ フライパンに出た余分な脂を拭き取り、味力万能醤油だれと水を混ぜ合わせたタレを回しかけて、煮詰めながらからませる。
- ④ 皿に盛り付け、フライパンで焼いた長ねぎを添える。

ジャポネソース

煮

★お肉にも野菜にも合うさっぱり和風ソースです。



【材料(300cc)】
特級厨师 味力万能醤油だれ

玉ねぎ	…1個
酢	…25cc
サラダ油	…25cc

【作り方】

- ① 玉ねぎをすりおろす。
- ② ①と残り全ての材料を混ぜ合わせて鍋に入れ、玉ねぎが透き通ってくるまで加熱する。※好みに煮詰め具合を調節してください。
- ③ ローストビーフやサラダ等、お好きなものにかけてお召し上がりください。

まぐろとアボカドのユック

和

★まぐろとアボカドに合わせてさっぱりと。



【材料(1人前)】
特級厨师 味力万能醤油だれ

まぐろ	…大さじ1
アボカド	…60g
卵黄	…1ヶ
大葉	…1枚
ごま油	…少々
いりごま	…適宜

【作り方】

- ① まぐろ・アボカドを1.5mm角にカットする。
- ② 味力万能醤油だれ・ごま油を加えて混ぜ合わせる。
- ③ 器に大葉をしき、②を盛り付ける。
- ④ 卵黄をのせて、いりごまをちらす。

鶏手羽元の甘辛煮

煮

★甘辛い醤油だれでご飯のすすむ一品です。



【材料(1人前)】
特級厨师 味力万能醤油だれ

鶏手羽元	…大さじ3
ゆで卵	…3本
ごま油	…1個
料理酒	…小さじ1
酢	…大さじ2
水	…大さじ2
	…300cc

【作り方】

- ① 鍋にごま油を入れて鶏手羽元に軽く焼き色が付くまで炒める。
- ② 万能醤油だれ・料理酒・酢・水を入れて蓋をして煮込む。
- ③ ゆでたまごを作り、②に加える。
- ④ 表面に照りが出るまで水分をとばして煮詰める。

トロトロ長ねぎ肉巻き

焼

★長ねぎを巻いてトロトロになるまで焼き上げました。



【材料(1人前)】
特級厨师 味力万能醤油だれ

豚バラ肉薄切り	…大さじ1
長ねぎ	…70g
水	…1本
いりごま	…大さじ1
	…適宜

【作り方】

- ① 長ねぎを1/2にカットし、豚バラ肉を巻きつける。
- ② フライパンに①を並べて全面に焦げ目が付くまでしっかりと焼く。
- ③ 豚バラ肉から出た余分な脂を拭き取り、味力万能醤油だれと水を混ぜ合わせて②に入れ、蓋をして弱火でじっくりと蒸焼きにする。
- ④ 水分が飛んだら、食べやすい大きさにカットし、皿に盛り付けて完成。

和風鶏から揚げ

揚

★にんにくの効いたジューシーな鶏から揚げです。



【材料(1人前)】
特級厨师 味力万能醤油だれ

鶏もも肉	…大さじ1
にんにく	…100g
酒	…小さじ1
片栗粉	…小さじ1
千切りキャベツ	…適宜

【作り方】

- ① 一口大にカットした鶏もも肉に味力万能醤油だれ・すりおろしたにんにく・お酒を入れてもみ込み、冷蔵庫で15分ほどおく。
- ② ①に片栗粉をまぶし、180℃の油でカリッと揚げる。
- ③ 千切りキャベツと一緒に皿に盛る。

【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
 大阪支店: 06-6368-6775
 名古屋営業所: 052-778-6670
 仙台営業所: 022-771-6506

札幌営業所: 011-895-2654
 福岡営業所: 092-534-5525
 鶴岡工場: 0235-25-1191

【取扱店】