



## あったかスープレシピ集

### 特級厨師 味力万能塩だれ

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

- 豚と鶏の旨味、香味野菜と香辛料の風味が合わさった複雑な美味しさを、塩味でぎゅっと束ねた万能だれです。

**【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%量のだれを絡めてご使用ください。
- スープ・・・本品1に対し水15～20を加え、お好みの具材を入れてご使用ください。
- 揚げ物の下味付け・・・素材に対し10%量を揉み込んでご使用ください。
- 和え物・・・素材に対し5%量を目安にご使用ください。

## アレンジ次第で、和・洋・中と様々なスープにお使いいただけます！

### シャキシャキ根菜スープ

★ 食物繊維豊富な根菜がたっぷり、体の芯から温まる一杯です。



**【材料（2人前）】**

- ・特級厨師 味力万能塩だれ …… 15g
- ・水 …… 300cc
- ・ごぼう …… 20g
- ・にんじん …… 20g
- ・大根 …… 20g
- ・長ねぎ …… 20g
- ・生姜 …… 1～2片
- ・ごま油 …… 大匙1/2
- ・青ねぎ …… 適宜

**【作り方】**

- ① ごぼう・にんじん・大根・長ねぎを5～6cmの長さに揃えて干切りにする。
- ② 生姜を干切りにし、二つに分けておく。
- ③ 鍋にごま油をひき、ごぼうとにんじんを周りが透き通る程度に炒める。
- ④ ③の鍋に水と味力万能塩だれを入れてかき混ぜ、②の生姜を半分加える。
- ⑤ ④をひと煮立ちさせたら、残りの野菜を加える。
- ⑥ ⑤の野菜がしんなりしたら、器に注ぎ、残りの生姜と小口切りにした青ねぎを散らして完成。

### 冬瓜と桜海老のスープ

★ 冬瓜のとろける旨さに癒される、優しい味わいの一杯です。



**【材料（2人前）】**

- ・特級厨師 味力万能塩だれ …… 15g
- ・水 …… 300cc
- ・冬瓜 …… 150g
- ・桜海老 …… 10g
- ・水溶性片栗粉(片栗粉1:水1) …… 大匙1～2
- ・青ねぎ …… 適宜

**【作り方】**

- ① 鍋にお湯を沸かし、味力万能塩だれを入れてかき混ぜて煮立たせる。
- ② ①の鍋に、ワタを取って一口大にカットした冬瓜を入れ、透き通るまで中火で煮る。(煮詰まったら、お湯を加えて塩分を調整する。)
- ③ 鍋を火からおろし、水溶性片栗粉を加えてタマにならないようにかき混ぜる。
- ④ 桜海老を加え、ひと煮立ちさせる。
- ⑤ 器に注ぎ、青ねぎを散らして完成。

### いろいろきのこのポタージュ

★ いろいろなきのこの旨味が折り重なった、じんわりと滋味深い一杯です。



**【材料（2人前）】**

- ・特級厨師 味力万能塩だれ …… 15g
- ・水 …… 200cc
- ・牛乳 …… 100cc
- ・シェフサービス ソテーオニオン50-1K …… 50g
- ・マッシュルーム …… 50g
- ・しめじ …… 50g
- ・えのき茸 …… 50g
- ・バター …… 10g
- ・生クリーム …… 適宜
- ・パセリ …… 適宜

**【作り方】**

- ① 鍋にバターを入れて溶かし、ソテーオニオン50-1Kと、石突を外した3種類以上のきのこ（※組み合わせはお好みでOK）を炒める。
- ② ①に水と味力万能塩だれを加えて弱火で10分煮込んだ後、火から下ろして粗熱を取る。
- ③ ②をミキサーに入れて攪拌する。（※ お好みの口当りに応じて調整してください。）
- ④ ③を鍋に戻し、牛乳を加えて混ぜ合わせ、焦げ付かないように温める。
- ⑤ 器に注ぎ、生クリームを入れてパセリを散らしたら完成。

### ゴロっとトマトのミネストローネ風

★ トマトの食感と野菜の出汁が美味しい、心温まる一杯です。



**【材料（2人前）】**

- ・特級厨師 味力万能塩だれ …… 15g
- ・水 …… 300cc
- ・トマト …… 1ヶ
- ・ベーコンorウインナー …… 20g
- ・シェフサービス ソテーオニオン50-1K …… 10g
- ・にんじん …… 10g
- ・セロリ …… 10g
- ・ピーマン …… 10g
- ・パセリ …… 適宜
- ・粗引き黒胡椒 …… 適宜

**【作り方】**

- ① 鍋にお湯を沸かし、味力万能塩だれを入れてかき混ぜる。
  - ② トマト（皮が気になる場合は湯剥きする）は一口大に、他の野菜・ベーコンは1cm角にカットし、①の鍋に入れて弱火で5～10分煮込む。
  - ③ 器に注ぎ、パセリと粗引き黒胡椒とを散らして完成。
- ※ ③の代わりにオリーブオイルと粉チーズを加えるとイタリアンに、タバスコを加えるとアメリカンなテイストにアレンジできます。

## もやしとニラの担々スープ

★ 豆板醤とニラの風味が鮮烈な、ピリ辛味一杯です。



【材料 (2人前)】	
・特級厨師 味力万能塩だれ	… 15g
・水	… 300cc
・もやし	… 60g
・挽肉(牛or豚or合挽)	… 40g
・ニラ	… 5g
・豆板醤	… 小匙1~2
・サラダ油	… 適宜
・いりごま(白)	… 適宜

### 【作り方】

- ① 鍋にサラダ油をひき、香りがたつまで豆板醤を炒める。(焦げないように注意)
- ② ②に挽肉を加え、更に炒める。
- ③ 挽肉に火が通ったら、水と**味力万能塩だれ**を入れてかき混ぜる。
- ④ もやしを入れてひと煮立ちさせたら、火を止めて、粗みじん切りしたニラを加える。
- ⑤ 器に注ぎ、いりごまを散らして完成。

※ お好みでラー油を加えてください。

## オーミータン 粟米湯 (中華風コーンスープ)

★ どうもろこしの甘さとふんわり卵のハーモニーがたまらない一杯です。



【材料 (3人前)】	
・特級厨師 味力万能塩だれ	… 15g
・水	… 300cc
・クリームコーン(缶詰)	… 150g
・卵	… 1ヶ
・水溶性片栗粉(片栗粉1:水1)	… 大匙1~2
・青ねぎ	… 適宜
・粗引き黒胡椒	… 適宜

### 【作り方】

- ① 鍋にお湯を沸かし、**味力万能塩だれ**を入れてかき混ぜる。
- ② クリームコーンを①に加えてかき混ぜながらひと煮立ちさせる。
- ③ 鍋を火からおろし、水溶性片栗粉を加えてダマにならないようにかき混ぜる。
- ④ 弱火にかけてふつふつ沸いてきたら、溶きほぐした卵を少しずつ流し入れて、卵が固まってきたら軽くかき混ぜる。
- ⑤ 器に注ぎ、青ねぎと粗引き黒胡椒を散らして完成。

## ザーサイと豚肉のスープ

★ ザーサイと豚肉の旨味がしみた、おかすにもなる一杯です。



【材料 (2人前)】	
・特級厨師 味力万能塩だれ	… 15g
・水	… 300cc
・ザーサイの漬物	… 40g
・豚バラ肉	… 30g
・たけのこ(水煮)	… 30g
・ごま油	… 大匙1/2
・青ねぎ	… 適宜
・ラー油	… 適宜

### 【作り方】

- ① 鍋にごま油をひき、細切りにしたザーサイ・豚バラ肉・たけのこを軽く炒める。
- ② ①の鍋に水と**味力万能塩だれ**を入れてかき混ぜ、ひと煮立ちさせる。
- ③ 器に注ぎ、青ねぎを散らし、ザーサイの辛さに応じてお好みでラー油を加えたら完成。

## もずくとオクラのトロトロスープ

★ ネバネバマルマル、体に優しい! 栄養満点の一杯です。



【材料 (2人前)】	
・特級厨師 味力万能塩だれ	… 15g
・水	… 300cc
・洗いもずく	… 100g
・オクラ	… 2本
・削り節	… 適宜

### 【作り方】

- ① 鍋にお湯を沸かし、**味力万能塩だれ**を入れてかき混ぜる。
- ② もずくと小口切りにしたオクラを①の鍋に入れ、ひと煮立ちさせてオクラに火を通す。
- ③ 器に注ぎ、削り節を散らしたら完成。

## にんにくガッツリわかめスープ

★ にんにくと牛脂の風味が食欲をそとる、スタミナ満点の一杯です。



【材料 (2人前)】	
・特級厨師 味力万能塩だれ	… 15g
・水	… 300cc
・にんにく	… 5~6片
・牛脂	… 20g
・乾燥わかめ	… 10g
・粗引き黒胡椒	… 適宜
・いりごま(白)	… 適宜

### 【作り方】

- ① 乾燥わかめは水戻ししておく。
- ② 鍋に牛脂を入れて溶かし、皮を剥いて潰したニンニクを焦げ目がつくまでじっくり炒める。
- ③ ②に水と**味力万能塩だれ**を加えて、にんにくに火が通るまで中火で煮る。
- ④ 水戻したわかめを加え、ひと煮立ちさせる。
- ⑤ 器に注ぎ、粗引き黒胡椒といりごまを散らしたら完成。

## 酸辣湯はるさめ

★ お酢のまろやかな酸味と、胡椒・ラー油のパンチがクセになる一杯です。



【材料 (3人前)】	
・特級厨師 味力万能塩だれ	… 30g
・水	… 450cc
・緑豆春雨(水戻し前)	… 30g
・豚バラ肉	… 30g
・白菜	… 30g
・しいたけ	… 30g
・たけのこ(水煮)	… 20g
・にんじん	… 20g
・お酢	… 大匙3
・白胡椒	… 小匙1/2
・卵	… 1ヶ
・水溶性片栗粉(片栗粉1:水1)	… 大匙1~2
・ラー油	… 適宜
・青ねぎ	… 適宜

### 【作り方】

- ① 鍋にサラダ油(分量外)をひき、細切りにした具材を油を回す程度に炒める。
- ② ①の鍋に水と**味力万能塩だれ**を加え、お湯(分量外)で戻して食べやすい長さにかットした春雨を加えて、野菜と一緒に軽く煮込み、お酢と白胡椒を加える。
- ③ 鍋を火からおろし、水溶性片栗粉を加えてダマにならないようにかき混ぜる。
- ④ 弱火にかけてふつふつ沸いてきたら、溶きほぐした卵を少しずつ流し入れて、卵が固まってきたら軽くかき混ぜる。
- ⑤ 器に注ぎ、青ねぎとラー油を散らしたら完成。

[製造元]

**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 成増トセイビル5F

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

[取扱店]