



Recommended Recipes

一豪一笑が考案した

おすすめレシピ

甘ダレを使ったレシピ



簡単すき焼き

材料：

- ・牛肉（または豚肉）100g
- ・甘ダレ（弊社製品）20g

作り方：

お肉をフライパンで弱火で炒め、火が通り始めたら甘ダレを入れて炒め絡めて完成。
玉ねぎなどお好みの野菜を入れる場合は、タレの量を増量してください。

※写真はイメージです

他の使用例の一部



- ・そのまま料理のソースに
- ・炒め物に入れて甘辛炒め
- ・お肉や唐揚げの漬け込みタレ
- ・鶏と卵を炒めて白米の上に盛り、そこにソースを回しかけて即席親子丼
- ・牛肉とソースを炒め煮て、生卵をかけて、即席すきやき

※後述の十五味と合わせると、ピリ辛漬け込みタレや、焼肉のタレとしても使えます。

※写真はイメージです

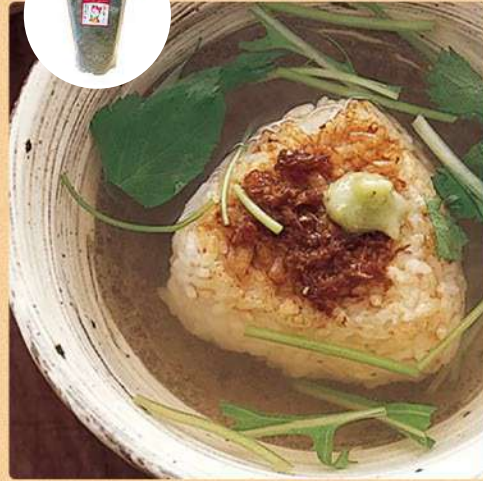
出汁塩(だしお)を使ったレシピ



出汁茶漬け

材料：
 ・水 200cc
 ・ご飯 好きな量
 ・出汁塩 5g

作り方：
 お湯200ccに、出汁塩を入れて、そこにご飯を入れて完成。好きな具材を追加する場合、塩の追加で調整してください。
 ※ノリ、わさびなどの薬味もお好みで加えてもOKです
 ※ご飯の量で味が少し変わるので、味が薄い場合の出汁塩で調整してください



※写真はイメージです



出汁チャーハン

材料：
 ・白米 200g
 ・卵 1個
 ・出汁塩 5g
 ・醤油 少々

作り方：
 溶き卵、白米を熱したフライパンに入れ、出汁塩を全体に振りかけて炒める。最後に風味付けに醤油を回しかけて完成。



※写真はイメージです



出汁パスタ

材料：
 ・パスタ 100g
 ・にんにく 1片
 ・出汁塩 4~5g
 ・オリーブオイル 適量

作り方：
 フライパンにオリーブオイル、ニンニクを入れて弱火で熱し、ニンニクが焦げる前に茹でたパスタと出汁塩を入れ、絡めて完成。



※写真はイメージです

他の使用例の一部



- ・お湯にお好みの量で塩を入れてお吸い物
- ・炒め物の味付けに使用して和風炒め
- ・炒飯の味付けに使用してダシ炒飯
- ・茹でたパスタに和えて、ダシ風味パスタ
- ・お湯に濃い目で溶かしてラーメン、うどん、素麺のスープに
- ・揚げ物の味付けに
- ・肉料理や魚料理の和風スパイスに

※写真はイメージです

十五味を使ったレシピ

他の使用例の一部



- ・肉や魚のトッピングに
- ・茹でた食材と和えてピリ辛和え
- ・お湯にとかしてピリ辛ダシ
- ・ラーメン、うどん、素麺のトッピング
- ・マヨネーズと合わせて旨辛マヨネーズ

※前述した甘タレと合わせて、ピリ辛漬け込み
タレや、焼肉のタレにも使えます

※写真はイメージです

エビミソを使ったレシピ



エビ塩アヒージョ

材料：

- ・お好みの具材 100g
- ・エビミソ 3~4g
- ・オリーブオイル 30g

作り方：

小鍋、又は小さなフライパンに具材とエビミソペーストを入れて絡め、そこにオイルを入れて弱火で煮込んで完成。

※写真はイメージです



エビミソパスタ

材料：

- ・パスタ 100g
- ・ニンニク 1片
- ・茹で汁 100ccほど
- ・オリーブオイル 適量
- ・エビミソ 15~20g

作り方：

鍋に湯を沸かす(塩は不要)
 パスタを茹でている間に、フライパンで弱火でニンニクをいためておく。パスタにまだ芯が残っている状態(しなるけど硬い)でニンニクのフライパンに移し、茹で汁とエビミソを入れる。フライパンで汁気がなくなるまで茹でたら完成。(※汁気が無くなっても硬かったら、追加で茹で汁を入れてください)

※写真はイメージです

他の使用例の一部



- ・そのまま、またはお好みの硬さに緩めて、野菜のディップソース
- ・お湯に溶かして、ラーメンや素麺のソースに
- ・茹でたパスタに和えて和風エビパスタ
- ・マヨネーズに混ぜて、エビマヨネーズ
- ・炒め物に入れて、エビミソ炒め
- ・溶かしたバターに合わせて、魚介用のソース

※写真はイメージです

kind regards

最後のご挨拶



当店の板長(開発者)は、常に食材と向き合ってきました。この度の調味料も味はもちろん、食材を最大限に活かす事、栄養も無駄にしない事、食材を無駄なく使用し食品ロスにも貢献出来る事を意識して開発させていただきました。

また板長は店舗でも「お客様の満足度が第一」の精神で厨房に立っており、この度調味料も昨今の〇〇専用調味料ではなく、「この一本でなんでも出来る」という、使用者の方の利便性に富むような商品にもなっております。味、栄養、健康に配慮し

『母の愛を超えたい味』
『一振りで日本を感じる』

をコンセプトに開発させていただいたこの調味料で、皆様の食卓に美味しい笑顔と食の健康を届ける事が出来ましたら幸いです。

本日の、資料にお目通しください
誠に有難う御座いました。