

おダシでいただく 焼肉のたれ



新しい焼肉のたれ出来ました！

■使用方法

- ・焼き上がった肉、野菜にたれをたっぷりつけてお召し上がりください。
- ・出汁の効いたたれですので、様々な料理に応用できます。

■商品特徴

- ・北海道産がごめ昆布粉末使用。
- ・山椒が香り、唐辛子がピリッと効いています。
- ・昆布とかつお節の旨味が効いたコクのあるたれです。
- ・✂は肉の旨みが入ったタレでお茶漬けがオススメ！



焼肉の後は イチオシ！✂のお茶漬け

○だし茶漬け○

《材料（1人分）》

- ご飯 茶碗 1 杯分
お皿に残ったつけだれとたれ 大さじ 2 杯
お湯 大さじ 6 杯（90CC）
①たれとお湯を混ぜ合わせます。
②ごはんにかけて、お好みで薬味をのせてください。



◎がごめ昆布とは・・・

主に北海道の函館付近の海で採れる、かなり強いネバネバが特徴の昆布です。ネバネバ成分はフコイダンという食物繊維で、免疫力を高めるとも言われています。

だしの香る、揚げ出し豆腐



○揚げだし豆腐○

《材料（2～3人分）》

- 豆腐 1 丁
片栗粉 適量
生姜 1 片
たれ 大さじ 4 杯
お湯 大さじ 4 杯
①豆腐を切り片栗粉をつけ、170℃の油で揚げます。
②たれとお湯を混ぜ合わせてかけ、生姜をのせます。

だしの旨味！炊き込みご飯



○だし炊き込みご飯○

《材料（4人分）》

- 鶏もも肉 1/2 枚
油揚げ 1 枚
にんじん 1/4 本
しいたけ 2 個
ゴボウ 1/4 本
米 2 合
たれ 大さじ 6 杯
①材料を食べやすい大きさに切ります。
②炊飯器に米を入れ、たれと水を入れて線に合わせます。
③具材を米の上にのせて炊きます。

だしが決め手！だし巻き玉子



○だし巻き玉子○

《材料（2人分）》

- 卵 2 個
たれ 小さじ 2 杯
水 小さじ 2 杯
①卵を溶き、たれと水を入れ混ぜます。
②何回かに分けてフライパンに入れ、巻きながら焼いていきます。