

チリトリ鍋の素

容器種類	容量	入数	賞味期限	保存方法
フィルム	1kg	6×2合	12ヶ月	要冷蔵

＜商品特長＞

米みそと本醸造濃口醤油をベースにして、唐辛子末、ねり胡麻、にんにくをブレンドした辛味が特長の鍋用調味料です。果物を用いて自然な甘味を出し、牛骨、牛肉からとったスープでコクを出すことで辛味と甘味、旨味のとれた商品に仕上がっています。大阪名物チリトリ鍋及び辛味の効いた鍋料理が手軽に出来上がります。

＜使用方法＞

チリトリ鍋に使用する際には、牛肉のバラ肉やハラミ、モツ肉を用いて新鮮な野菜（キャベツ、玉葱、人参、もやし、ニラ、じゃがいも等）を盛り付けてチリトリ鍋の素をそのままかけ、よく煮込んでお召し上がりください。また、チゲに使用する場合には希釈し（3倍希釈が目安です）、豚肉、牛肉、鶏肉や魚介類とともに野菜、キムチ等を加えて使用してください。



チリトリ鍋

＜材 料＞（2人分）

牛バラ肉…150g
牛ホルモン…100g
キャベツ…350g
玉葱…150g
もやし…150g
ニラ…30g

★チリトリ鍋の素…150g
サラダ油…適量

＜作り方＞

1. キャベツは5cm角に、玉葱はくし形切りに、ニラは5～6cm長さに切る。
2. 鍋にサラダ油を塗り、キャベツ、もやしの順に山になるようにのせ、周りに玉葱、ホルモン、牛肉をのせる。チリトリ鍋の素をかけ、ニラを飾る。
3. 弱火～中火でそのまま火にかける。

※野菜がしんなりしてきたら、具材を混ぜながら焼いてお召し上がりください。

激辛焼きうどん

＜材 料＞（1人分）

豚バラ肉…60g
玉葱…30g
しめじ…20g
椎茸…10g
大豆もやし…50g
白玉うどん…1玉
青葱…5g
刻み葱…少々

★チリトリ鍋の素…75g
サラダ油…大さじ1

＜作り方＞

1. 豚肉は一口大に、玉葱は繊維に垂直に薄切りにする。しめじは石づきを取り、小房に分ける。椎茸は薄切りに、青葱は斜め切りにする。
2. フライパンにサラダ油を熱し、豚肉を炒める。軽く火が通ったら玉葱、茸の順に加えてさらに炒める。大豆もやしを加えて軽く炒め、チリトリ鍋の素を加えてからめる。
3. 2に青葱、白玉うどんを加え、炒め合わせる。
4. 鉄板に3を盛り、刻み葱を散らす。



ダッカルビ

＜材 料＞（1人分）

鶏もも肉…60g
キャベツ…50g
玉葱…20g
人参…10g
さつまいも…20g
トッポギ…25g
ニラ…8g

★チリトリ鍋の素…60g
胡麻油…適量

＜作り方＞

1. トッポギは前日から一昼夜水につけておく。
2. 鶏肉はそぎ切りに、キャベツはざく切りにする。玉葱はくし形切りに、人参は短冊切りにする。さつまいもは薄切りにして下ゆでし、ニラは5cm長さに切る。
3. 鉄板に胡麻油を塗り、キャベツを敷く。玉葱、さつまいも、人参、鶏肉の順に盛り付け、チリトリ鍋の素をかける。水気を切った1、ニラを添える。

※具材を混ぜて、炒めるように焼きながらお召し上がりください。

泉万醸造株式会社

TEL 0569-72-0252 (代)

FAX 0569-73-4440