

# 手羽先のたれ

容器種類	容量	入数	賞味期限	保存方法
ペット	300ml	12	8ヶ月	常温(開封後要冷蔵)
ペット	1.8*	8	8ヶ月	常温(開封後要冷蔵)

## 【商品特長】

名古屋名物“手羽先の唐揚げ”が簡単に作れる、醤油風味のたれです。にんにくの香りがほのかにきき、より一層食欲をそそります。醤油と甘味のバランスも良く、胡椒や一味唐辛子でお好みの味に仕上げただけです。

## 【使用方法】

手羽先を2度揚げし、すぐに本品（手羽先10本に対し大さじ2）と共にボールでからめ、塩・胡椒を振ってください。唐揚げの下味付けや炒り煮（きんぴら等）、煮物にもご利用いただけます。



300ml

1.8\*



## 手羽先の唐揚げ



### <材 料>

手羽先…500g  
**★手羽先のたれ**  
 …大さじ2強  
 揚げ油…適量  
 塩・粗挽黒胡椒  
 …各適量  
 すり胡麻…適量  
 パセリ…適量

### <作り方>

1. 手羽先は先を切り落とし、水気をよくふく。
  2. 油を熱し、1を入れ160℃で8分揚げる。8分経ったら一度取り出す。
  3. そのまま3分おき、180℃で3分揚げる。
  4. 揚げたての手羽先にたれをからめ、塩・胡椒・すり胡麻をふる。パセリを飾る。
- ※お好みで一味唐辛子をかけてください。  
 ※手羽先をむね肉やもも肉にかえても、おいしくお召し上がりいただけます。

## かぼちゃの蜜がらめ

### <材 料>

かぼちゃ…250g  
**★手羽先のたれ**…大さじ2  
 蜂蜜…大さじ1（約20g）  
 揚げ油…適量

### <作り方>

1. かぼちゃは4cm幅のくし形に切り、皮をところどころむき、食べやすい厚さに切りそろえる。
2. 手羽先のたれと蜂蜜を合わせておく。
3. 揚げ油を熱し、1を揚げる。油を切ったらすぐに2をからめる。



## 手羽元のうま煮



### <材 料>

手羽元…8本  
 輪切り唐辛子…少々  
 酢…大さじ1  
 水…2カップ  
**★手羽先のたれ**…60ml  
 レタス…葉4枚  
 パセリ…適量

### <作り方>

1. 鍋に手羽元を平らになるように並べる。
  2. 1に水と酢を加え、あくを取りながら10分程煮る。
  3. 2にたれと輪切り唐辛子を加え、弱火で30分程煮る。
- ※盛り付ける時、たれは煮こごりになっていますので温めてください。