

うなぎのたれA

容器種類	容量	入数	賞味期限	保存方法
ペット	1.8ℓ	8	8ヶ月	常温

【商品特長】

風味と旨みが凝縮された本醸造の溜醤油と本醸造醤油をベースに糖類・米発酵調味料を加えて煮込んだまろやかな蒲焼のたれです。たれにつけて焼いたうなぎは生臭さも消え、蒲焼き特有の大変香ばしい香りがします。

【使用方法】

素焼きのうなぎを本品につけながら2～3回焼いてください。
蒲焼きの他にも、魚の甘露煮や昆布巻き、各種煮物などにもご利用ください。また、ひつまぶし用のたれとしてもお使いいただけます。



鶏のひつまぶし風



材料 (1人分)

- ご飯…200g
- 鶏もも肉…120g
- サラダ油…大さじ1
- ★うなぎのたれA…大さじ2
- のり…少々
- 万能ねぎ・わさび…適宜

作り方

1. 鶏肉は厚みが均一になるように切り開く。ねぎは小口切りにする。
2. フライパンにサラダ油を熱し、鶏肉を皮目から焼く。焼き色がついたら裏返して焼く。八分通り火が入ったら、フライパンからいったん取り出し、うなぎのたれAにつけてからもう一度焼く。
3. 2を細かく刻む。
4. 器にご飯を盛り、うなぎのたれAをまわしかける。3のをせ、のりを飾る。

※万能ねぎ、わさびを加え、よく混ぜてお召し上がりください。

材料 (1人分)

- 豚バラスライス肉…150g
- ご飯…200g
- もやし…50g
- 三つ葉…1本
- のり…1/2枚
- ★うなぎのたれA…大さじ2
- ☆うなぎのたれA…小さじ1
- サラダ油…大さじ1

作り方

1. 豚バラ肉は5cm幅に、三つ葉はざく切りにする。もやしはさっとゆで、ざるに上げて冷まし、水気を切る。
2. フライパンに油を熱し、豚バラ肉を焼く。両面に焼き色がつき火が通ったら、肉を取り出し、★うなぎのたれAとからめる。
3. 器にご飯を盛り、もやしをのせる。☆うなぎのたれAをまわしかけ、のり、2の順に盛り付け、三つ葉を飾る。

豚 丼



石鍋ひつまぶし



材料 (1人分)

- うなぎの蒲焼…1尾
- ご飯…200g
- 錦糸卵…10g
- 刻みのり…10g
- あさつき…15g
- ★うなぎのたれA…30ml
- 練りわさび…5g
- 胡麻油…適量

作り方

1. うなぎの蒲焼は5mmの細切りにする。あさつきは小口切りにする。
2. 石鍋の内側に胡麻油を塗っておく。
3. 石鍋にご飯を盛る。刻みのり、錦糸卵、うなぎの順に盛り付け、うなぎのたれAをまわしかける。
4. 石鍋を弱火にかけ、パチパチと音がするようになったら、火を止める。あさつきを散らし、練りわさびを添える。