

# 4人分 レシピ

(2017.8月版)

老舗醤油屋 秘伝の調味料

## 時短☆ 万能たれ うまかばい

煮る 炒める 焼く 漬ける



クルメキッコ

〈商品サイズ〉  
360ml  
1L  
18L

■これ1本で味付けが完成するので、他に何の調味料もいりません。味の染みこみも早く、短時間で美味しく仕上がります。一度使うと毎日食べたくなる、そんな味が人気の調味料です。

<p>すき焼き <b>人気</b></p> <p>たれ 150ml</p>	<p>スペアリブ</p> <p>※あくとりしながら1時間20分程煮込む</p> <p>たれ 200ml 水 600ml</p>	<p>親子丼 <b>人気</b></p> <p>たれ 80ml 水 150ml</p>	<p>しょうが焼き <b>人気</b></p> <p>たれ 50ml 水 100ml 生姜 15g程度 (お好みでニンニク)</p>	
<p>肉じゃが <b>人気</b></p> <p>たれ 80ml 水 90ml</p>	<p>煮豚</p> <p>たれ: 水を1:3でひたひたになる程度にして2時間煮る</p>	<p>かつ丼</p> <p>たれ 80ml 水 150ml</p>	<p>てりやきハンバーグ</p> <p>たれ 60ml 水 30ml</p>	<p>鶏肉の煮つけ</p> <p>たれ 80ml 水 120ml</p>
<p>肉とうふ</p> <p>たれ 100ml 水 150ml</p>	<p>牛丼</p> <p>たれ 200ml 水 100ml</p>	<p>鶏そぼろ丼</p> <p>(鶏そぼろ) たれ 80ml 水 30ml</p>	<p>マーボー春雨</p> <p><b>人気</b></p> <p>たれ お好み適量 (作り方)ひき肉、ピーマン、にんじんを油で炒める。火が通ったら、下ゆでしてお湯を切った春雨を入れ炒める。たれで味付けしながら煮詰めていき、味を調べれば完成</p>	
<p>豚バラ肉巻き <b>レンジ</b></p> <p>※レンジで裏・表と火を通し、最後にうまかばいをかけてもう一度レンジでチン</p> <p>たれ ストレートで適量</p>	<p>豚丼</p> <p>たれ ストレートで適量 ※フライパンで焼き絡める</p>	<p>きんぴらごぼう <b>人気</b></p> <p>たれ 30ml 水 60ml ※レンジでもおいしいです</p>	<p>ちらし寿司</p> <p>① 酢飯を用意する ② にんじん、しいたけ、油揚げをたれで煮る(味がつく程度) ③ ①と②を混ぜ合わせれば完成</p>	
<p>煮たまご風</p> <p>ゆで卵をジップロック等で漬けてこむ(煮なくて大丈夫です)冷蔵庫で6~12時間程度</p> <p>たれ 浸かる程度</p>	<p>唐揚げ</p> <p>鶏肉300g たれ 45ml (お好みでしょうが)、ニンニク1かけで一晩つけ込む</p>	<p>手羽先グリル</p> <p>焼いた手羽先をたれ(適宜)にくぐらせる</p>	<p>冷やし中華 <b>人気</b></p> <p>☆混ぜ合わせる たれ 200ml 水 200ml 酢 100ml ごま油:少々</p>	

★初めは薄めにお使い頂き、味を見ながらお好みで調整してください。

創業明治7年 蔵造り 杉木桶 天然醸造醤油

# クルメキッコ醤油

TEL 0942 - 34 - 4147

レシピサイト





<p>甘鯛煮つけ</p>  <p><b>人気</b></p>	<p><b>たれ</b>：水を 1：2 で ひとひたになる程度にし12分煮る</p>	<p>赤魚の煮付け</p>  <p><b>たれ</b>：水を 1：2</p>	<p>ゴーヤチャンプル</p>  <p><b>たれ</b> お好み適量 (作り方)ゴーヤ、豚肉、豆腐、玉ねぎ、その他具材を炒め、<b>たれ</b>で味付けする</p>
<p>ぶり大根</p>  <p><b>人気</b></p>	<p><b>たれ</b>：水を 1：2 で ひとひたになる程度にし12分煮る ※大根は下ゆでしておく</p>	<p>煮ダコ</p>  <p><b>たれ</b> 100ml 水 200ml</p>	<p>いわしの煮付け(骨ごと)</p>  <p><b>圧力鍋</b> <b>たれ</b>：水を 1：3 でひとひたになる程度</p> <p>レバー煮</p>  <p><b>たれ</b> 180ml 水 200ml</p>
<p>カレイ煮つけ</p>  <p><b>人気</b></p>	<p>カジキの照焼き</p>  <p><b>たれ</b>：水を 1：3</p>	<p>いか焼き</p>  <p>※フライパンで最後に焼き絡める <b>たれ</b> 適量 水 少々</p>	<p>いかと大根の煮付け</p>  <p><b>たれ</b> 100ml 水 300ml</p> <p>糸こんにゃく煮</p>  <p><b>たれ</b> 45ml ※フライパンで煮絡める</p>
<p>ぶり照焼き</p> 	<p><b>たれ</b>：水を 1：3 で 繰り返し漬け焼きする</p>	<p>かぼちゃ煮つけ</p>  <p><b>たれ</b>：水を 1：3</p>	<p>麻婆豆腐</p>  <p>豆腐1丁 <b>たれ</b> 75ml 水 75ml 豆板醤 お好み量</p> <p>海苔の佃煮</p>  <p>のりを水に浸し、なじんだら<b>たれ</b>を入れ煮る のり5枚 <b>たれ</b> 75ml 水 90ml</p>
<p>鯖の煮付け</p>  <p><b>圧力鍋</b></p>	<p><b>たれ</b>：水を 1：3 でひとひたになる程度 圧力鍋で煮込む</p>	<p>照焼きチキン</p>  <p><b>たれ</b> 100ml 水 30ml 鶏肉4枚 焼き色が付いたらかけて両面煮付ける</p>	<p>焼鳥</p>  <p><b>たれ</b>を適宜 付け焼き ※焦げないように注意</p> <p>卵黄醤油漬</p>  <p>ストレートで一晩漬け込む</p>
<p>いか炊き込みご飯</p> 	<p><b>たれ</b> 50~60ml いか 適量 米 3合 一緒に炊き込む</p>	<p>焼おにぎり</p>  <p><b>たれ</b> 適宜 ご飯に混ぜてグリルで焼く</p>	<p>レンコンつくね</p>  <p><b>たれ</b> 75ml 酒 30ml</p> <p>鶏と大根の煮物</p>  <p><b>たれ</b> 100ml 水 300ml 大根2/3 鶏肉 150g</p>
<p>ひじきの炒め物</p>  <p><b>たれ</b> 60ml 水 50ml</p>	<p>磯辺もち</p>  <p><b>たれ</b>を付け焼きする</p>	<p>鶏釜めし</p>  <p>米 3合 <b>たれ</b> 75ml</p>	<p>厚揚げ照焼き</p>  <p><b>たれ</b> 50ml 水 100ml 焦げないようにからめ焼く</p> <p>プルコギ</p>  <p><b>たれ</b> 45ml 酒 15ml ｺﾞｰﾙﾄﾞｼﾞｬﾝ 15g にんにく、ごま油 お好み</p>
<p>鶏すきやき</p>  <p><b>たれ</b> 150ml</p>	<p>焼きうどん</p>  <p><b>たれ</b> 120ml うどん 2袋</p>	<p>そばろ大根</p>  <p><b>たれ</b> 100ml 水 300ml 大根2/3 ひき肉 150g</p>	<p>豚の角煮</p>  <p><b>たれ</b>：水を 1：3 豚バラかたまり 600g にんにく 3かけ 塩こしょう 少々</p>