

「万能醤油 あらだきの素」はいろいろな料理に使えご家庭でも簡単にお店の味わいを楽しめます。プロが教えるレシピをほんの一部ご紹介します。

### 肉じゃが

あらだきの素1:水5

材料を炒めたら、水5に対しあらだきの素1の割合であわせたものを加えて煮立ったらこまめにアクをすくい、味を整え、さらに煮詰めればできあがりです。お肉は硬くならないように途中で取り出して最後にまた入れてください。

### 鶏の照り焼き

あらだきの素1:水1

隠し包丁を入れた鶏肉を合わせたタレに10分ほど漬け込み、あとはフライパンで焼くだけ。漬け込む時間が長いほど味が染みて美味しくいただけます。

### 豚の角煮・しょう油豚骨

あらだきの素2:水1:焼酎1

50gぐらいにカットした豚バラのブロックをフライパンで焼き目が付くまで焼き、合わせたタレで生姜スライスと一緒に圧力鍋で20分ほど煮込みます。しょう油豚骨も同じ要領です。

### 手羽煮込み

あらだきの素1:水3

合わせたタレに鶏手羽とおろしニンニクを少量入れ、味が染み込むまでコトコト煮込みます。他にもゆで卵・じゃが芋・ニンニクの芽を入れれば尚美味しくいただけます。

### 豚の生姜焼き

あらだきの素1:水2

合わせたタレに生姜汁を加え豚肉と玉ネギを20分ほど漬け込み、あとはフライパンで焼くだけ。

### カツ丼・親子丼

あらだきの素1:水3

合わせたタレは濃口醤油で好みの味に調整してください。鍋にタレを入れ、玉ネギを敷いたら一煮立ちさせトンカツを乗せて溶き卵でとじたら出来上がり。親子丼も同じ要領でいただけます。

### そうめんつゆ

あらだきの素1:水2

合わせたタレを弱火で一煮立ちさせ、濃口醤油で味を調整仕上げにだしの素を少々入れ軽く煮立たせれば出来上がり。適度に冷やしてお召し上がりください。

### 酢豚(鶏)

あらだきの素1:水2:ケチャップ1

炒めた野菜にタレを回し入れ、揚げ置きしたお肉も入れて全体に絡むようにサッと炒めて出来上がり。

### 焼きうどん

あらだきの素1:水2

好みのうどんと野菜を炒め、合わせたタレで味付けし濃口醤油で味を調整したら出来上がり。

### イカと大根の煮物

あらだきの素1:水2

大根は下ゆでし、別の鍋に合わせたタレでイカを煮込んでアクを丁寧に取ります。イカに火が通ったら大根を加えてコトコト煮込みます。イカ身が硬くならないようにイカだけ取り出して最後にまた入れて煮込んでください。

### きんぴらゴボウ

あらだきの素1:水2

千切りにしたゴボウとニンジン油で炒め、合わせたタレを加えて汁気が無くなるまで煮詰めます。お好みで仕上げにごま油と煎りゴマ、七味唐辛子を一振りして出来上がり。

### すき焼き

あらだきの素1

肉や野菜・豆腐など材料を鍋に入れあらだきの素をストレートで適量加え、火を入れてください。味が甘い時は濃口しょう油で調整します。

### ブリ大根・魚の煮つけ

あらだきの素1:水2

大根は面取りと隠し包丁をして下ゆでします。ブリは下ごしらえして合わせたタレで煮込み一煮立ちしたら大根を加えてコトコト煮込みます。ブリの他にアラカブ・カレイもおすすです。

### その他

和風麻婆豆腐・魚の角煮(マグロ等)・佃煮・筑前煮・モツ鍋などいろいろな料理にお使いいただけます。

**皆様のお声を聞かせて下さい!**

「万能醤油 あらだきの素」でこんなお料理作ってみました!というご自慢のレシピをぜひ教えてください!

## 《万能醤油》

# かんたん だあき 素の素

これ一本あれば  
いざというときの  
強い味方です!

### 基本の材料と作り方

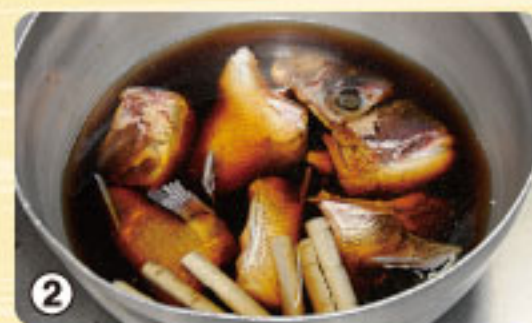
あらだきの素1:水1

鯛のブツ切り	約350
あらだきの素	200cc
水	200cc
ごぼう	適量
豆腐	1/2丁

(3~4人前)



下ごしらえした鯛のブツ切りを沸騰したお湯でさっと湯通し、余分な脂を落とし、ウロコ・血合いなどを取り除きます。



厚めの平らな鍋に湯通しした鯛とごぼうを敷き、水1に対しあらだきの素1の割合であわせたものを加えます。強火にかけて落とし蓋をし、吹き上がるまで約10分位煮ます。



吹き上がったら火を弱めて豆腐を入れ、煮汁を鯛や豆腐に回し掛けます。



煮汁が少なくなってきたらとろとろになったら出来上がり。木の芽やきざみしょうが・ゆずを添えるとおいしく召し上がれます。