

## 煎り酒

清酒に鰹と梅肉、あごだしを加えた調味料。

室町時代から、お醤油の代用として使われた

## 幻の調味料

お刺身、煮物、おひたし、卵かけごはん、お魚、野菜のマリネ、ドレッシング、鍋料理のつゆ、お料理の隠し味、下味等に

## 原材料

梅酢、水飴、清酒、砂糖、食塩、かつお節粉、たん白加水分解物(大豆を含む)、発酵調味料、でん粉、酵母エキス、しょうゆ(小麦含む)、魚酒(魚介類)、昆布エキス、煮干粉、焼きあごエキス、鰹節エキス、すだち果汁

## 賞味期限

製造日から8ヵ月 ※未開封の状態

開封後は冷蔵庫保管。できるだけ早めにご使用ください。

## おすすめレシピ

### お刺身

醤油代わりに



### 卵かけごはん



いつもの卵かけごはんに煎り酒をかけてたべてみてください。  
コクのある味でやみつきになります。

### 浅漬け



チャック付き袋にお好みの野菜を入れて軽く揉んで、冷蔵庫に30分置いて出来上がり。

(トマトは一晩おくと味が浸みこみます)

### 巾着煮



材料:油揚げ、卵、砂糖、煎り酒、かつおだし  
油揚げは油抜きし、半分に切る、丁寧に開いて卵を入れ、爪楊枝で口を止める。  
かつおだし、砂糖、煎り酒を鍋に入れ先ほどの油揚げを入れて沸騰してから中火で10分煮る。  
半熟がお好みの場合は、弱火で10分。

## 卵焼き



いつもの卵焼きの調味料を煎り酒に変更してください。  
大人の卵焼きが出来上がります。

## 魚や肉の照り焼き



チャック袋にお好みの魚または肉と煎り酒を入れて冷蔵庫で30分ねかせて。  
フライパンで焼くだけ。とっても簡単。  
両面に焼き色がついて、仕上げに煎り酒を入れて、お好みでネギも加えて一緒に焼きます。  
お皿に盛るときに残ったたれもかけて。

## 炊き込みごはん

お好みの具材と煎り酒、塩で簡単な炊き込みごはんができます。

目安は1合に対して煎り酒大さじ1と塩5g。



## 簡単お鍋

お好みの具材を準備。

500ml のだし汁に対して、煎り酒大さじ4。

温めた鍋に具材をいれて召し上がってみてください。

または、水炊きのポン酢がわりに煎り酒をつけて食べるのもおすすめです。



株式会社

丸藤

〒413-0103 静岡県熱海市網代 458-3

TEL0557-68-4147 FAX0557-68-0566

<http://www.marufuji4147.co.jp>

✉ [info@marufuji4147.co.jp](mailto:info@marufuji4147.co.jp)

WEBご購入はこちらへ

