

ほんのりとろみがついた 万能調味料

カンタン!
これ1本!

五穀だれのレシピ集



あまから万能

五穀だれ



五穀を使用したコクと旨味



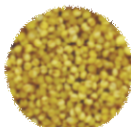
大豆



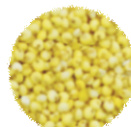
小麦



米



きび



あわ

これ1本で味が決まるので、カンタン便利!
他に調味料を使わずに、たくさんの料理や
アレンジメニューが出来ます!





ご注文はこちらから→

<p>焼く</p>  <p>キミセ醤油</p>	<p>鶏の照り焼き 〈本品そのまま〉</p> <p>材料：(2人分) 鶏もも肉 - 2枚 五穀だれ - 大さじ4 サラダ油 - 大さじ1</p> <p>作り方： ① 鶏もも肉は皮を上にしてフォークで突く。 ② フライパンにサラダ油を熱し、①の皮を下にして焼く。おいしそうな焼き色がついたらひっくり返して蓋をしてさらに焼く。 ③ 余分な油をふき取り、五穀だれを入れて鶏もも肉を返しながたれを絡める。 ④ ③を食べやすい大きさに切り器に盛り付け、フライパンに残ったたれをかける。</p>
<p>和える</p>  <p>キミセ醤油</p>	<p>オクラのごまあえ 〈本品そのまま〉</p> <p>材料：(4人分) オクラ - 1袋 五穀だれ - 大さじ1 すりごま - 大さじ1</p> <p>作り方： ① オクラを塩ゆでする ② 五穀だれとすりごまを合わせたものにあえる</p> <p>アレンジでほうれん草のごまあえにも!</p>
<p>煮る</p>  <p>キミセ醤油</p>	<p>豚バラ大根 〈本品：水 = 大さじ2 : 200cc〉</p> <p>材料： 大根 (400g) - 1/3本 豚バラ肉 - 100g ごま油 - 大さじ1 五穀だれ - 大さじ2 水 - 200cc</p> <p>作り方： ① 大根は半月切り、豚バラ肉は3cm程に切っておく。 ② 鍋にごま油を入れ、大根、豚バラ肉を炒める。 ③ 肉の色が変わったら、五穀だれ、水を入れて、煮汁がなくなるまで煮込む。</p>
<p>煮る</p>  <p>キミセ醤油</p>	<p>魚の煮付け 〈本品：水 = 大さじ2 : 200cc〉</p> <p>材料：(2人分) 魚 - 2尾 五穀だれ - 大さじ2 水 - 200cc</p> <p>作り方： ① 鍋に五穀だれと水を入れて煮立ったら、魚を入れる。 ② 落とし蓋をして弱火で15分ほど煮る。</p>

 <p>炒める</p> <p>キミセ醤油</p>	<p>きんぴらごぼう 〈本品そのまま〉</p> <p>材料：(4人分) ごぼう(ささがき) -1/2本 人参 -1/3本 五穀だれ -大さじ3 ごま油 -大さじ1 いりごま -適量</p> <p>作り方： ① ささがきごぼうを水にさらす。 ② ごぼうと細切り人参をごま油で炒める。 ③ 五穀だれを加えて、炒りからめる。 ④ いりごまを加えて火を止める。</p>
 <p>煮る</p> <p>キミセ醤油</p>	<p>親子丼 〈本品：水 = 大さじ3 : 100cc〉</p> <p>材料：(2人分) ごはん -丼2杯分 卵 -2個 玉ねぎ(薄切り) -1個分 鶏もも肉(一口大) -200g 五穀だれ -大さじ3 水 -100cc 青ねぎ -適量</p> <p>作り方： ① 薄切り玉ねぎ、鶏もも肉、五穀だれ、水を鍋で煮る。 ② 鶏肉に火が通ったら、溶き卵を回し入れる。 ③ 斜め切りにした青ねぎをのせる。 ④ 丼のごはんに盛りつける。</p>
 <p>すき焼きに</p> <p>キミセ醤油</p>	<p>すき焼き 〈本品そのまま〉</p> <p>材料： 牛肉 -200g 白ねぎ -1/2本 厚揚げ豆腐 -1丁 糸こんにゃく -1/2袋 ごぼう -1/2本 しいたけ -2個 春菊 -1/2束 五穀だれ -100cc</p> <p>作り方： ① 材料を食べやすい大きさに切る。 ② すき焼き鍋に五穀だれを入れて火にかけ、牛肉を入れてさっと煮る。 ③ 野菜、糸こんにゃく、厚揚げ豆腐を加えて煮る。 ④ 煮えたところからお好みで溶き卵をつけて召し上がれ。</p>
 <p>しょうが焼きに</p> <p>キミセ醤油</p>	<p>豚のしょうが焼き 〈本品そのまま〉</p> <p>材料： 豚肉 -200g (しょうが焼き用) 生姜すりおろし -大さじ1 五穀だれ -大さじ2 サラダ油 -大さじ1</p> <p>作り方： ① 油をひいたフライパンで、豚肉を炒める。 ② 生姜すりおろしと五穀だれを入れて、炒めからめる。</p>
 <p>煮る</p> <p>キミセ醤油</p>	<p>肉じゃが 〈本品：水 = 大さじ3 : 200cc〉</p> <p>材料： 牛肉 -100g 玉ねぎ(櫛切り) -中1個 人参(乱切り) -1/2本 じゃがいも(一口大) -2~3個 五穀だれ -大さじ3 水 -200cc 炒め用油 -適量 スナップエンドウ -適量 糸こんにゃく -適量</p> <p>作り方： ① 鍋に油をひき、牛肉と玉ねぎを炒める。 ② じゃがいもと人参を加えて炒め合わせる。 ③ 五穀だれと水を加えて煮立ったら、糸こんにゃくを加える。 ④ 落とし蓋をして弱火で15分ほど煮る。</p>
 <p>そぼろに</p> <p>キミセ醤油</p>	<p>そぼろ 〈本品そのまま〉</p> <p>材料： 鶏ひき肉 -200g 五穀だれ -大さじ3</p> <p>作り方： ① 鍋に鶏ひき肉と五穀だれを入れる。 ② 中火で煮からめる。</p>

 <p>刺身の漬けに</p>	<p>刺身の漬け 〈本品そのまま〉</p> <p>材料： まぐろ ー 200g</p> <p>(漬けたれの材料) 五穀だれ ー 大さじ2 水または酒 ー 大さじ2 ねぎ ー 適量</p> <p>作り方： ① (漬けたれの材料)を混ぜ合わせる。 ② ①のたれにまぐろを30分以上漬ける。 ③ ねぎを小口切りにし、混ぜ合わせる。</p>
 <p>焼いて</p>	<p>焼きおにぎり 〈本品そのまま〉</p> <p>材料： ごはん ー 必要な量 五穀だれ ー 適量 サラダ油 (ごま油) ー 適量</p> <p>作り方： ① おにぎりを握る。(少し強めに握ると崩れにくい) ② 熱したフライパンに油をひく。 ③ 五穀だれをハケでおにぎりに塗り、塗った面を下にして焼く。 ④ 片面を焼いている内に上になっている面にも五穀だれを塗る。 ⑤ ひっくり返して反対面も焼く。 ⑥ ④～⑤を何度か繰り返す。</p>
 <p>漬ける</p>	<p>煮卵 〈本品そのまま または 本品：水 = 1：1〉</p> <p>材料： 卵 ー 必要な個数 五穀だれ ー 適量</p> <p>作り方： ① 鍋に卵を入れ、卵がかぶるくらいの水を入れて火にかける。沸騰したら箸で卵を転がしながら6分茹でる。※お好みで茹で加減を調整してください。 ② 冷水に①をとり、冷やしてから殻をむく。ジッパー付の袋にたれと茹で卵を入れ、空気を抜いて数時間漬け込む。</p> <p>ラーメンや牛丼のトッピング、ポテトサラダに混ぜても！</p>
 <p>つくねに</p>	<p>鶏つくね 〈本品そのまま〉</p> <p>材料： 鶏ミンチ肉 ー 200g 塩コショウ ー 適量 白ねぎ ー 1本 生姜 ー 1/2かけ 卵 ー 1個 片栗粉 ー 大さじ2 五穀だれ ー 大さじ3 酒 ー 大さじ1</p> <p>作り方： ① ボウルに鶏ミンチと塩コショウを入れてよくねる。 ② みじん切りにした白ねぎ、おろし生姜、卵、片栗粉を入れてよく混ぜる。 ③ フライパンで両面を焼き、中まで火が通ったら、五穀だれと酒を加えて絡める。</p>
 <p>煮る</p>	<p>かぼちゃのそぼろ煮 〈本品：水 = 大さじ2：200cc〉</p> <p>材料： かぼちゃ ー 1/4個 鶏ひき肉 ー 50g 五穀だれ ー 大さじ2 水 ー 200cc 片栗粉 ー 大さじ1/2 サラダ油 ー 大さじ1/2</p> <p>作り方： ① 鍋に油をひき、鶏ひき肉を炒める。 ② ひき肉に火が通ったら、かぼちゃと五穀だれ、水を加えて煮る。 ③ かぼちゃが煮えたら、水溶き片栗粉でとろみをつける。</p>
 <p>煮る</p>	<p>イカと里芋の煮物 〈本品：水 = 大さじ2：200cc〉</p> <p>材料： イカ ー 1杯 里芋 ー 300g 五穀だれ ー 大さじ2 水 ー 200cc</p> <p>作り方： ① イカは食べやすい大きさにカットしておく。 ② 里芋は皮をむく。 ③ 鍋に里芋、五穀だれ、水を入れて火にかける。 ④ 里芋に火が通ったら、イカを加えて煮る。</p>

 <p>焼く</p>	焼き手羽先 〈本品そのまま〉	
 <p>麻婆豆腐に</p>	麻婆豆腐 〈本品：水 = 1 : 1〉	
	材料： 手羽先 ー5本 五穀だれ ー大さじ2 サラダ油 ー大さじ1	作り方： ① フォークで手羽先全体を刺す。 ② 手羽先と五穀だれをビニール袋に入れ、もみこんでおく。(約1時間) ③ フライパンにサラダ油をひき、手羽先を焼く。 ④ 両面に焼き色がついたら、漬け汁を回しかけ、さらに焼く。
	材料： にんにく ーひとかけ 生姜 ーひとかけ 白ねぎ ー10cm ごま油 ー大さじ1 豚ひき肉 ー100g コチュジャン ー大さじ2 五穀だれ ー75cc 水 ー75cc 絹豆腐 ー1～2丁 水溶き片栗粉 ー大さじ2	作り方： ① 順に炒める。 ② 豆腐に火を入れたら、片栗粉でとろみ付けをする。

お電話でのご注文・お問合せ

 **0120-228-299**

(または 086-282-0200)

平日：午前9時～午後6時受付
 土日祝：午前10時～午後5時受付
 ※時間帯によってつながりにくいこともございます。

キミセ醤油株式会社

本社／岡山県岡山市南区妹尾217
 営業所／真庭・福山・山口・東広島・坂出

Web：https://www.kimise.co.jp/

E-mail：info@kimise.co.jp

