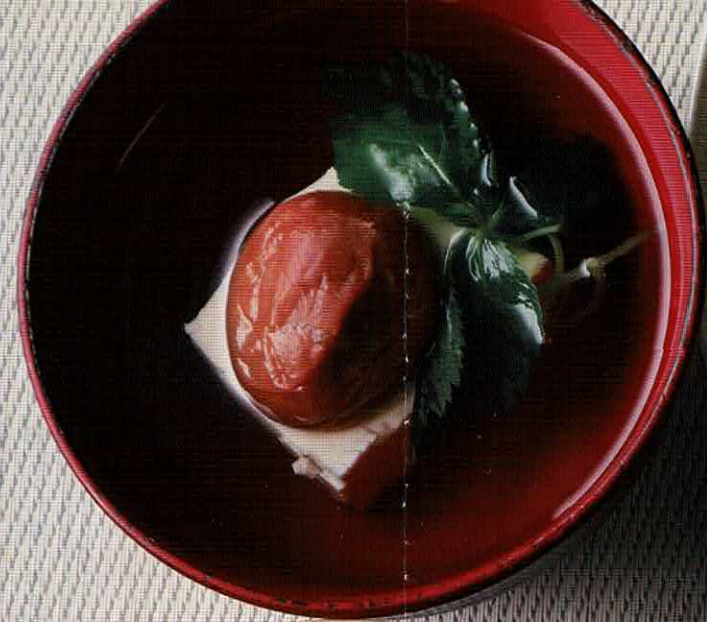


# 堀内八郎兵衛



秋・冬号

有効期限 2022年3月31日



※角切昆布なら切る手間が省けます。

# 『甘酢こんぶ』レシピ

簡単、30分ででき煮える！  
おいしい『甘酢こんぶ』の作り方

<材料>

- 喜昆布 100g
- 砂糖 100g
- 酢 60ml
- 特製めんつゆ 100ml
- みりん 60ml
- 水 200ml
- 酢水 80ml
- 水 700ml
- 量 適量
- いりごま

- ①角に切った喜昆布を酢水に約30分つけておく。
  - ②厚手の鍋に砂糖、酢、特製めんつゆ、みりん、水を入れ、一煮立ちさせる。
  - ③①をザルで水切りし、②を加えフタをし、約30分間弱火で柔らかくなるまで煮る。
  - ④フタをとり、程よく煮詰めて出来上がり。お好みで、いりごまを加えるとより一層おいしくお召し上がりいただけます。
- ※昆布をつけた酢水は、お好みで塩・砂糖・特製めんつゆ等を加えていただきますと、昆布風味の美味しい浅漬の素になります。
- 季節の野菜を漬けてお召し上がりください。



北海道産 不透明

**喜昆布**

**小** 100g 税込 1,020円

**中** 210g 税込 2,030円

**大** 330g 税込 3,030円

北海道東部で取れた天然厚葉昆布一等品を乾燥し、じっくり熟成させ旨味を凝縮させました。肉厚で柔らかいの二煮崩れしません。



北海道産 不透明

**角切昆布**

120g 税込 1,020円

北海道東部で取れた天然厚葉昆布一等品を角切加工したお料理用昆布です。自家製の昆布佃煮にどうぞ。



北海道産 不透明

**北海 ぎざみ昆布**

1袋 税込 380円

10袋以上お買い上げて 30g 税込 350円

北海道産の天然厚葉昆布一等品を使用して、したぎざみ昆布、切る手間も省けて、火の通り早く、煮物やゆめめ物に便利です。



北海道産 不透明

**特選・北海昆布 (紙箱入)**

**小** 150g 税込 2,030円

**中** 200g 税込 2,530円

**大** 300g 税込 3,530円



北海道産 不透明

**喜昆布うすば**

80g 税込 540円

北海道産のうすばの早煮昆布は、適度に薄くて柔らかいので、昆布巻きなどに最適です。



北海道産 不透明

**国産小芽ひじき**

20g 税込 400円

ひじきの新芽を使用しているのでも柔らかく、煮付けやませご飯など、幅広く使えます。



北海道産 不透明

**国産カットわかめ**

18g 税込 400円

国産の良質で肉厚なわかめを使用。洗わずそのまま使えて、わずかな量で驚くほど増えます。



北海道産 不透明

**有機ごま使用 しそひじき**

40g 税込 370円

国内産ひじきにしてその風味と有機ごままで香ばしく仕上げたソフトタイプのふりかけ。混ぜご飯にも、



北海道産 不透明

**味のふりかけ**

55g 税込 370円

佃煮風に仕上げた昔懐かしい味のふりかけです。冷奴の薬味などにもよく合います。



北海道産 不透明

**味そふと**

30g 税込 各380円

昆布を細かく削り、乾燥させてふりかけ状にしました。ふりかけやおにぎり、パスカなどお好みで。



北海道産 不透明

**味そふとわかめ入り とろろ汁**

8食入 税込 520円

お湯を注ぐとほどどける昆布と、鰹と昆布の風味が合わさったお手軽なお好み物です。



北海道産 不透明

**はちみつ梅**

280g 税込 1,050円

皮が薄く、果肉の柔らかいふっくら高梅梅を、はちみつ漬にしました。5%の蜜漬タイプです。



イメージ画像：野沢菜とちりめん

簡単、便利。

2合の炊きたてご飯にまぜるだけ。



**まぜご飯の素 香りごぼう**

110g 税込 470円

さがおしい里ごぼうに、昆布、野菜を加えた風味豊かなまぜご飯です。



**まぜご飯の素 五目しようが**

110g 税込 470円

しょうがの真鍮、風味を生かしたまぜご飯です。しょうがと山菜の彩りがかわります。



**まぜご飯の素 五目ひじき**

110g 税込 470円

シヤンソングサの北海道産野豆、しんじょう、山菜が入った食物繊維豊富なまぜご飯です。



**まぜご飯の素 野沢菜とちりめん**

110g 税込 470円

室付特製のシヤンソングサと山菜ごぼうの野菜に、ちりめんが輝いてまぜご飯です。



**まぜご飯の素 梅酢山菜きのこと**

110g 税込 470円

まぜご飯の素は、梅酢と山菜ごぼうの風味が、ちりめんが輝いてまぜご飯です。



# 料理に万能 『特製めんつゆ』レシピ

Vol.02

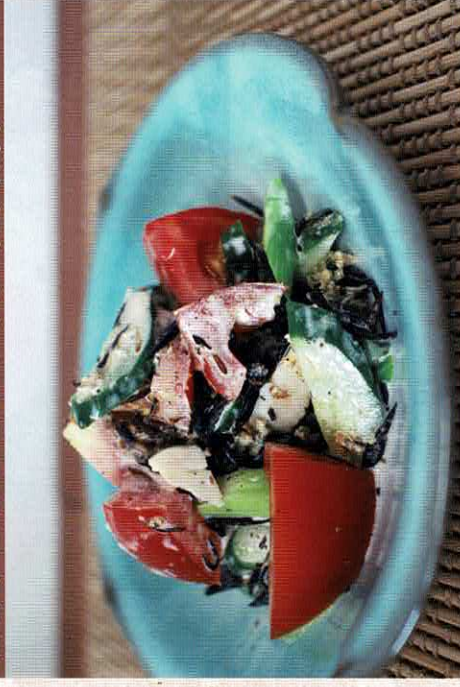
揚げ物の野菜あんかけ(2人分)



材料	にんじん たまねぎ ほうれん草 片栗粉	1/4本 1/4個 2株 適量	からあげ 天ぷら 特製めんつゆ 水	お好み お好み 50ml 200ml
----	------------------------------	--------------------------	----------------------------	-----------------------------

**作り方**  
①ほうれん草は茹でて、水にさらす。  
②フライパンに油を引き、お好みの大きさに切ったにんじん、たまねぎ、ほうれん草を入れて炒める。  
③鍋に②と水、特製めんつゆを入れて煮る。  
④③に水で溶いた片栗粉を入れ、とろみが出たら火を止め、お皿に盛ったからあげや天ぷらにかける。

ささみとひじきのサラダ(2人分)



材料	小芽ひじき アスパラ きゅうり トマト	5g 2本 半分 半分	ささみ 特製めんつゆ マヨネーズ	2本 大さじ1 適量
----	------------------------------	----------------------	------------------------	------------------

**作り方**  
①小芽ひじきは水に戻しておく。  
②アスパラ、きゅうり、トマトはお好みの大きさに切り、ささみはほぐす。  
③水切りをした①と②を混ぜ、特製めんつゆとマヨネーズで和える。

野菜の揚げびたし(2人分)



材料	米なす オクラ パプリカ	半分 4本 半分	ベビーコーン 特製めんつゆ 水	4本 50ml 150ml
----	--------------------	----------------	-----------------------	---------------------

**作り方**  
①米なす、パプリカはお好みの大きさに切り、オクラとベビーコーンと一緒に素揚げにし、油抜きをしておく。  
②鍋に特製めんつゆと水を入れて、煮立たせる。  
③②が冷めたら、①を30分程漬ける。

たけのこの煮物(2人分)



材料	たけのこ(下処理済) 木の芽	中半分 適量	特製めんつゆ 水	30~40ml 180ml
----	-------------------	-----------	-------------	------------------

**作り方**  
①鍋に特製めんつゆ、水、たけのこを入れて煮る。  
②お皿に盛り、木の芽を添える。



## そばめし(2人分)



**材料**  
豚小間切れ  
たまねぎ  
ねぎ  
やきそば  
卵

50g  
半分  
少々  
1/4本  
半玉  
2個

ごはん  
塩こしょう  
特製めんつゆ  
トマトケチャップ  
ウスターソース  
紅しょうが

お椀2杯  
少々  
適量  
適量  
適量

**作り方**  
①たまねぎ、ねぎ、にんじんはみじん切り、やきそばは細かく切る。

②①、豚小間切れ、ごはんを炒め、塩こしょう、特製めんつゆ、トマトケチャップ、ウスターソースで味を整える。  
③②をお皿に盛り、目玉焼きを乗せ、紅しょうがを添える。お好みでマヨネーズをかける。

## たけのこと鶏肉煮(2人分)



**材料**  
たけのこ(下処理済)  
鶏肉  
ゆで玉子  
かいわれ

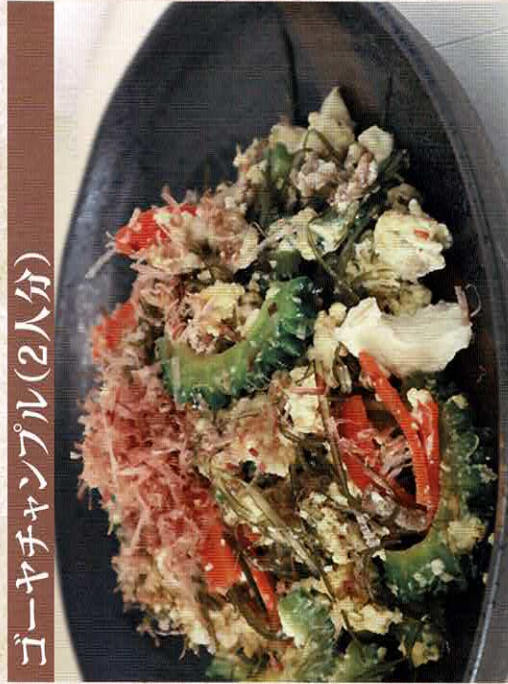
中1/4  
100g  
2個  
少量

さざみ昆布  
特製めんつゆ  
水

少量  
80ml  
240ml

**作り方**  
①たけのこはお好みの大きさに切る。  
②①と鶏肉、ゆで玉子、さざみ昆布、水、特製めんつゆを鍋に入れ、20分程コトコト煮る。  
③お皿に盛り、かいわれを添える。

## ゴーヤチャンプル(2人分)



**材料**  
ゴーヤ  
豆腐  
豚肉  
にんじん  
しいたけ

半分  
半丁  
150g  
1/4本  
2枚

塩こしょう  
特製めんつゆ  
マヨネーズ  
香の舞(節)

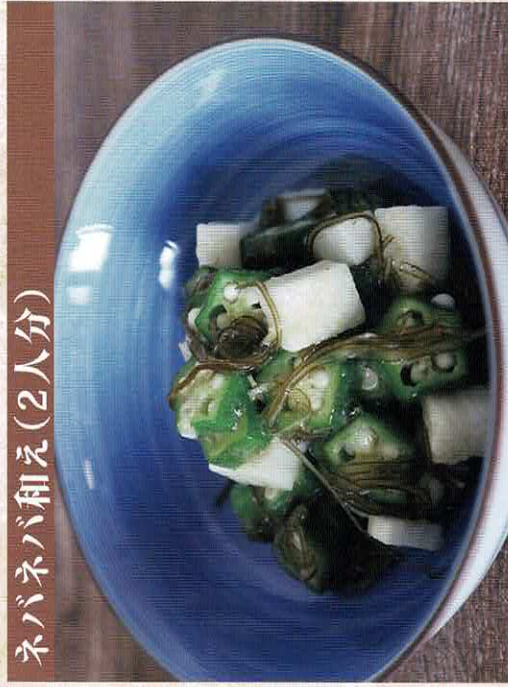
少々  
適量  
適量  
少々

**作り方**  
①ゴーヤ、豆腐、豚肉、にんじん、しいたけはお好みの大きさに切る。

②①を炒め、塩こしょう、特製めんつゆ、マヨネーズで味を整える。

③②をお皿に乗せ、香の舞をふりかける。

## ネバネバ和え(2人分)



**材料**  
さざみ昆布  
オクラ  
わさび

5g  
半ネ鉢  
少々

山芋  
特製めんつゆ

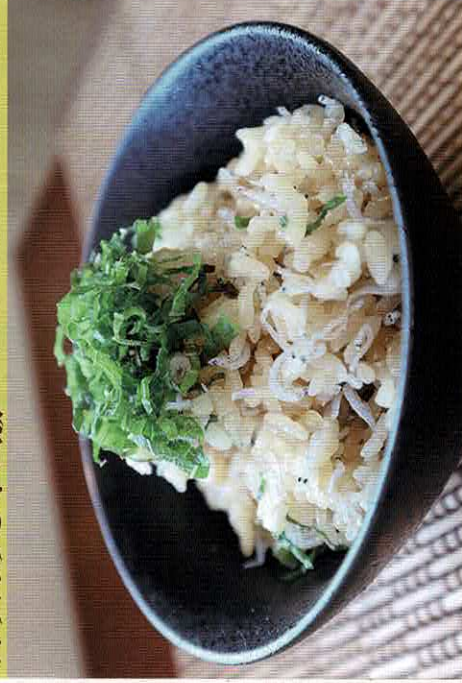
100g  
適量

**作り方**  
①さざみ昆布を15分ほど水で戻し、水切りをする。  
②山芋はさいの目切り、オクラは茹でて輪切りにし、混ぜ合わせる。

③特製めんつゆにわさびを溶かす。  
④②と③を混ぜ合わせる。



## カリカリじゃこ飯



米	2合	大葉	少量(千切り)
ちりめんじゃこ	お好みの量	特製めんつゆ	60ml

- 作り方**
- ①お釜に米、特製めんつゆを入れて、2合の目盛りまで水を入れて炊く。
  - ②フライパンに油を引き、ちりめんじゃこを炒める。
  - ③①が炊けたら②の半分を入れ、混ぜ合わせる。
  - ④③を器に盛り、②の残りとお好みで大葉を乗せる。

## 大根サラダ



大根	1/4本(千切り)	本枯れ節かつお節	1パック
カイワレ	適量	特製めんつゆ	20ml
カニカマ	1/3パック	昆布だし酢	20ml
北海さざみ昆布	適量		

- 作り方**
- ①大根、カイワレ、カニカマ、北海さざみ昆布、本枯れ節かつお節1/2パックを混ぜ合わせる。
  - ②特製めんつゆ、昆布だし酢を混ぜ合わせて、ドレッシングを作る。
  - ③①を皿に盛り、②をかけて、残りの本枯れ節かつお節をふりかける。

## お好み焼きソース



特製めんつゆ	大さじ2
トマトケチャップ	大さじ3
ウスターソース	大さじ2

## 焼き肉のたれ



特製めんつゆ	90ml
おろしにんにく	少々
豆板醤	少々
すりごま	小さじ1
ごま油	少々

## 和風ドレッシング



特製めんつゆ	大さじ3
酢	大さじ1
サラダ油	大さじ1
塩	小さじ1/3
砂糖	少々

## ポン酢



特製めんつゆ1に対して、酢1の割合で薄めてご使用ください。  
※お好みで、柚子やすだちを加えていただきますと、より一層おいしくお召し上がりいただけます。



## フライパンで簡単煮物



大根	1/4本(乱切り)	きぬさや	適量
人参	1本(乱切り)	特製めんつゆ	60ml
お好みのお肉	適量	水	240ml
角切昆布	10g	ごま油	少々

- 作り方**
- ①大根、人参を皿に盛り、ラップをして電子レンジで5分加熱する。
  - ②フライパンにごま油を引き、お好みのお肉と①を軽く炒める。
  - ③②に特製めんつゆ、水、角切昆布を入れ蓋をし、中火で10～15分煮る。
  - ④③にきぬさやを入れ、1分程煮る。
  - ⑤蓋を取り、煮汁がフライパンの底に少し残る程度になれば完成。

## えびと春野菜の炒め物



むきえび(小)	12匹	昆布だし酢	大さじ3
スナップえんどう	10～15本	塩コンヨウ	少々
ブロッコリー(中株)	1/4株	マヨネーズ	少々
片栗粉	適量	特製めんつゆ	大さじ1
水菜など	適量		

- 作り方**
- ①むきえびに片栗粉をつけ、スナップえんどう、ブロッコリーは、かために湯がく。
  - ②フライパンに油を引き、むきえびを炒め、火が通ったら取り出す。
  - ③フライパンに油を引き、スナップえんどう、ブロッコリーを炒め、①とAを入れて炒め合わせる。
  - ④水菜などがあれば、みじん切りにしてふりかける。

## やわらか鶏むね肉のカレー唐揚げ



鶏むね肉	1枚	すりおろし生姜	少々
特製めんつゆ	大さじ3	カレーパウダー	大さじ1
酒	大さじ2	片栗粉	適量(鶏肉にまぶせる程度)
水	大さじ1		

- 作り方**
- ①ボールに水をはり、鶏むね肉を15分漬ける。
  - ②①を取り出し、ペーパーで水気をとり、食べやすい大きさに切る。
  - ③ビニール袋に特製めんつゆ、酒、水、すりおろし生姜、②を入れ、袋の上から揉んで1時間ほど置く。
  - ④鶏むね肉にカレーパウダー、片栗粉をまぶして揚げる。

## レンジで簡単!!ぶっかけそうめん



ふとそうめん	100g	いりごま	少量
薄切豚バラ肉	20g	特製めんつゆ	大さじ2
なす	1/2本	A 水	大さじ5
ネギ	少量(みじん切り)	(生姜)	少量

- 作り方**
- ①ふとそうめんを茹でて、水でしめておく。
  - ②なすを縦に8等分に切る。
  - ③耐熱ボウルに②を入れ、その上に切った豚バラ肉を広げて乗せる。
  - ④③にふんわりラップをし、電子レンジで6分加熱する。
  - ⑤④に火が通ったらAに5分ほど漬け込む。
  - ⑥ふとそうめんを器に盛り、⑤を乗せ、お好みでネギ、いりごまをふりかける。