

肉じゃが

使用商品 家伝風味3倍つゆ



調理時間
(目安) 25分

料理特徴

出汁の旨味が効いた、コクうまの肉じゃがに仕上がります。

材料 4人分

材料名	使用量	材料名	使用量
牛肉(薄切り)	150g		
じゃがいも	200g		
玉ねぎ	100g		
人参	50g		
サラダ油	15g		
<調味液>			
家伝風味3倍つゆ	90g		
水	230ml		

作り方

- ①牛肉・じゃがいもは食べやすい大きさ、玉ねぎはくし型、人参は乱切りにする。
- ②鍋にサラダ油を熱して①を炒める。
- ③①に<調味液>を加えて煮立たせ、アクを取って落し蓋をし、15分程度煮込んで出来上がり。

ほうれん草のお浸し

使用商品 家伝風味3倍つゆ



調理時間
(目安) 分

料理特徴

『家伝風味3倍つゆ』を使用することで、だしの風味よいお浸しを簡単に作ることができます。

材料 4 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
ほうれん草	200g		
<つゆ>			
家伝風味3倍つゆ	40ml		
水	80ml		

作り方

- ①ほうれん草を茹で、冷水に取ってよく冷やす。
- ②①の水気をしっかり絞り、5cm幅に切る。
- ③②を<つゆ>に30分程度浸し、出来上がり。