

さんまの蒲焼

使用商品 匠味 かばやきのたれ



調理時間
(目安) 20分

料理特徴

さんまを香ばしく焼き、かば焼き風の甘辛い味付けに仕上げます。

材料 2人分

材料名	使用量	材料名	使用量
さんま	2尾		
薄力粉	適量		
サラダ油	5g		
匠味かばやきのたれ	40g		

作り方

- ①さんまは開きにして長さを半分に切る。薄力粉をまぶし、余分な粉は落としておく。
- ②フライパンにサラダ油を熱し、①の両面を焼く。
- ③②に匠味かばやきのたれを加え、全体に絡めたらできあがり。

鳥めし

使用商品 匠味 かばやきのたれ



調理時間
(目安) 30分

料理特徴

群馬名物鳥めしを『匠味かばやきのたれ』で再現しました。
鳥を香ばしく焼き、ご飯が進む味わいに仕上げています。

材料 1 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
鶏むね肉	300g		
タレ(漬け込み用)	45g		
タレ(塗り用)	15g		
タレ(仕上げ用)	10g		
<タレ配合>			
匠味かばやきのたれ	88%		
こいくちしょうゆ	12%		
ご飯	200g		

作り方

- ①<タレ>の材料を合わせる。
- ②鶏むね肉をタレ(漬込み用)に1時間程度漬込む。
- ③190℃のオーブンで②を18分焼き、一旦取り出してタレ(塗り様)を塗る。
- ④170℃のオーブンで③を10分焼く。
- ⑤④を冷まして薄切りにしたら、ご飯を持った器にのせてタレ(仕上げ用)を塗って出来上がり。