

親子丼



写真 1人分



匠味 そばつゆ

本醸造しょうゆに砂糖・本みりんを加え、本かえし製法にて製造した「加工用濃口本かえし」を使用したそばつゆです。かつお節・さば節・長崎県産煮干しを自社抽出し、出汁の香り豊かな味わいのそばつゆに仕上げております。

材料 1人分

材料名	使用量	材料名	使用量
鶏もも肉	60g		
玉ねぎ	40g		
三つ葉	適量		
卵	1個		
<割り下>			
匠味そばつゆ	20ml		
水	60ml		
ご飯	200g		

作り方

- ①鶏もも肉は食べやすい大きさ、玉ねぎは薄切り、三つ葉は2cm幅に切る。
- ②鍋に<割り下>を入れて煮立たせ、玉ねぎ・鶏もも肉の順に加える。
- ③②の具材に火が通ったら軽く溶いた卵を流し入れ、三つ葉を散らし、蓋をする。
- ④③の卵が半熟になったら、ご飯を持った丼に盛り付けて出来上がり。

かつ丼



写真 1人分



匠味 そばつゆ

本醸造しょうゆに砂糖・本みりんを加え、本かえし製法にて製造した「加工用濃口本かえし」を使用したそばつゆです。かつお節・さば節・長崎県産煮干しを自社抽出し、出汁の香り豊かな味わいのそばつゆに仕上げております。

材料 1人分

材料名	使用量	材料名	使用量
とんかつ	1枚		
玉ねぎ	30g		
三つ葉	適量		
卵	1個		
＜割り下＞			
匠味そばつゆ	25ml		
水	75ml		
ご飯	200g		

作り方

- ①とんかつは食べやすい大きさ、玉ねぎは薄切り、三つ葉は2cm幅に切る。
- ②鍋に＜割り下＞を入れて煮立たせ、玉ねぎを加える。
- ③玉ねぎがしんなりしたらとんかつを加え、溶いた卵をかけて三つ葉を散らす。
- ④蓋をして卵が半熟になったら、ご飯を盛った丼に移して出来上がり。

天丼



写真 1人分



匠味 そばつゆ

本醸造しょうゆに砂糖・本みりんを加え、本かえし製法にて製造した「加工用濃口本かえし」を使用したそばつゆです。かつお節・さば節・長崎県産煮干しを自社抽出し、出汁の香り豊かな味わいのそばつゆに仕上げております。

材料 1人分

材料名	使用量	材料名	使用量
<天ぷら>			
海老	2尾		
茄子	1個		
椎茸	1枚		
大葉	1枚		
かき揚げ	1個		
<天丼たれ>			
匠味そばつゆ	15ml		
水	30ml		
ご飯	200g		

作り方

- ①鍋に<天丼たれ>を合わせてひと煮立ちさせる。
- ②丼にご飯・天ぷらを盛り付け、①をかけて出来上がり。

牛丼



写真 1人分



匠味 そばつゆ

本醸造しょうゆに砂糖・本みりんを加え、本かえし製法にて製造した「加工用濃口本かえし」を使用したそばつゆです。かつお節・さば節・長崎県産煮干しを自社抽出し、出汁の香り豊かな味わいのそばつゆに仕上げております。

材料 1人分

材料名	使用量	材料名	使用量
牛肉(薄切り)	100g		
玉ねぎ	25g		
<調味液>			
匠味そばつゆ	25ml		
水	75ml		
ご飯	200g		
紅生姜	適量		

作り方

- ①鍋に<調味液>を入れて煮立たせ、薄切りにした玉ねぎを加える。
- ②玉ねぎが煮えたら一口大に切った牛肉を加え、火を通す。
- ③丼にご飯を盛り、②・紅生姜をのせて出来上がり。

ネバネバぶっかけそば



写真 1人分



匠味 そばつゆ

本醸造しょうゆに砂糖・本みりんを加え、本かえし製法にて製造した「加工用濃口本かえし」を使用したそばつゆです。かつお節・さば節・長崎県産煮干しを自社抽出し、出汁の香り豊かな味わいのそばつゆに仕上げております。

材料 1人分

材料名	使用量	材料名	使用量
そば	1人分		
とろろ	50g		
納豆	30g		
オクラ	20g		
うずらの卵	1個		
<ぶっかけつゆ>			
匠味そばつゆ	30g		
水	60ml		

作り方

- ①そばは茹でて流水にさらして冷やし、よく水をきる。
- ②オクラは茹でて輪切りにする。
- ③器に①・②・とろろ・納豆・うずらの卵を盛り付け、<ぶっかけつゆ>をかけて出来上がり。

鶏南蛮そば



写真 1人分



匠味 そばつゆ

本醸造しょうゆに砂糖・本みりんを加え、本かえし製法にて製造した「加工用濃口本かえし」を使用したそばつゆです。かつお節・さば節・長崎県産煮干しを自社抽出し、出汁の香り豊かな味わいのそばつゆに仕上げております。

材料 1人分

材料名	使用量	材料名	使用量
鶏もも肉	80g		
長ねぎ	40g		
サラダ油	5g		
<つゆ>			
匠味そばつゆ	50g		
水	150ml		
そば	1人分		
きざみのり	適量		

作り方

- ①鶏もも肉は食べやすい大きさに切り、長ねぎは4cm幅に切る。
- ②フライパンにサラダ油を熱して①を入れ、焼き色を付ける。
- ③鍋に<つゆ>合わせて煮立たせ、②を加えて軽く煮る。
- ④器に③を移し、皿に茹でて冷やしたそば・きざみのりを盛り付けて出来上がり。

ピリ辛豚そば



写真 1 人分

匠味 そばつゆ

本醸造しょうゆに砂糖・本みりんを加え、本かえし製法にて製造した「加工用濃口本かえし」を使用したそばつゆです。かつお節・さば節・長崎県産煮干しを自社抽出し、出汁の香り豊かな味わいのそばつゆに仕上げております。



材料 1 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
そば	1人分		
豚肉(薄切り)	100g		
匠味そばつゆ	50g		
水	150ml		
長ねぎ	15g		
きざみのり	適量		
<つけつゆ>			
匠味そばつゆ	50g		
湯	150ml		
ラー油	適量		
白ごま	適量		

作り方

- ①そばは茹でて流水にさらして冷やし、よく水をきる。
- ②豚肉は一口大に切り、火にかけた匠味そばつゆ・水で煮る。長ねぎは輪切りにする。
- ③器に①・②・きざみのりを盛り付け、<つけつゆ>を合わせたら出来上がり。

ぶっかけ豚おろしそば



写真 1人分



匠味 そばつゆ

本醸造しょうゆに砂糖・本みりんを加え、本かえし製法にて製造した「加工用濃口本かえし」を使用したそばつゆです。かつお節・さば節・長崎県産煮干しを自社抽出し、出汁の香り豊かな味わいのそばつゆに仕上げております。

材料 1人分

材料名	使用量	材料名	使用量
そば	1人分		
豚肉(薄切り)	50g		
大根	60g		
青ねぎ	適量		
きざみのり	適量		
<ぶっかけつゆ>			
匠味そばつゆ	30g		
水	60ml		

作り方

- ①そばは茹でて流水にさらして冷やし、よく水をきる。
- ②豚肉はさっと茹でたら冷水に取り、ザルに上げて水気を切る。大根はおろし、青ねぎは輪切りにする。
- ③器に①・②・きざみのりを盛り付け、<ぶっかけつゆ>をかけて出来上がり。

かつ煮



写真 1人分



匠味 そばつゆ

本醸造しょうゆに砂糖・本みりんを加え、本かえし製法にて製造した「加工用濃口本かえし」を使用したそばつゆです。かつお節・さば節・長崎県産煮干しを自社抽出し、出汁の香り豊かな味わいのそばつゆに仕上げております。

材料 1人分

材料名	使用量	材料名	使用量
とんかつ	1枚		
玉ねぎ	50g		
卵	1個		
<調味液>			
匠味そばつゆ	20g		
砂糖	3g		
水	120ml		
三つ葉	適量		

作り方

- ①鍋に<調味液>を入れて煮立たせ、薄切りにした玉ねぎを加える。
- ②①の玉ねぎに火が通ったら食べやすい大きさに切ったとんかつを加える。
- ③②に溶いた卵を流し入れ、三つ葉を散らして蓋をする。
- ④③の卵が半熟になったら器に盛り付け、出来上がり。

筑前煮



写真 4人分



匠味 そばつゆ

本醸造しょうゆに砂糖・本みりんを加え、本かえし製法にて製造した「加工用濃口本かえし」を使用したそばつゆです。かつお節・さば節・長崎県産煮干しを自社抽出し、出汁の香り豊かな味わいのそばつゆに仕上げております。

材料 4人分

材料名	使用量	材料名	使用量
鶏もも肉(一口大)	200g	<調味液>	
蓮根(乱切り)	80g	匠味そばつゆ	50g
人参(乱切り)	80g	砂糖	8g
牛蒡(乱切り)	80g	水(椎茸の戻し汁含む)	200ml
こんにゃく	80g		
干し椎茸(乾燥)	8g		
胡麻油	10g		
さやえんどう	4枚		

作り方

- ①こんにゃくは一口大にちぎり、下茹でする。
- ②干し椎茸は戻して石づきを取り、4等分に切る(戻し汁は調味液に使用する)。
- ③さやえんどうは半分に切り、茹でる。
- ④鍋に胡麻油を熱し、鶏もも肉、蓮根・人参・牛蒡、こんにゃく・干し椎茸の順に加えて炒める。
- ⑤全体に油がなじんだら<調味液>を加えて落とし蓋をし、20分程度煮る。
- ⑥さやえんどうを加えて混ぜ、器に盛り付けて出来上がり。

長芋のたまり漬け風



写真 4人分



匠味 そばつゆ

本醸造しょうゆに砂糖・本みりんを加え、本かえし製法にて製造した「加工用濃口本かえし」を使用したそばつゆです。かつお節・さば節・長崎県産煮干しを自社抽出し、出汁の香り豊かな味わいのそばつゆに仕上げております。

材料 4人分

材料名	使用量	材料名	使用量
長芋	300g		
匠味そばつゆ	60g		
酢	20g		
輪切り唐辛子	0.5g		

作り方

- ①長芋は縦二つに切る。
- ②匠味そばつゆ・酢・輪切り唐辛子・①を合わせ、約半日漬け込む。
- ③②を食べやすい大きさに切り、器に盛り付けて出来上がり。

※輪切り唐辛子はお好みで量を調節してください。

味玉



写真 1人分



匠味 そばつゆ

本醸造しょうゆに砂糖・本みりんを加え、
本かえし製法にて製造した「加工用濃口
本かえし」を使用したそばつゆです。かつ
お節・さば節・長崎県産煮干しを自社抽
出し、出汁の香り豊かな味わいのそばつ
ゆに仕上げております。

材料 6 個分

材料名	使用量	材料名	使用量
卵	6個		
匠味そばつゆ	適量		

作り方

- ①茹で卵を作る。
- ②適当な大きさの容器に①を入れ、匠味そばつゆを全体が浸る量加える。
- ③半日程度漬け込んで出来上がり。

※お好みでみりんを加えても、おいしく仕上がります。