

# 親子丼



写真 1人分

## 匠味 そばつゆ

本醸造しように砂糖・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

本醸造しように砂糖・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

本醸造しように砂糖・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

本醸造しように砂糖・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

本醸造しように砂糖・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   |     |     |
| <br><b>&lt;ぶっかけつゆ&gt;</b> |      |     |     |
| 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

本醸造しように砂糖・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

本醸造しように砂糖・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

本醸造しように砂糖・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   |     |     |
| <br><b>&lt;ぶっかけつゆ&gt;</b> |      |     |     |
| 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

本醸造しように砂糖・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

本醸造しように砂糖・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、茹である。
- 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

本醸造しように砂糖・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

本醸造しように砂糖・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

卵  
匠味そばつゆ

### 使用量

6個  
適量

### 材料名

### 使用量

## 作り方

- 茹で卵を作る。
- 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。
- 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。