



## 肉じゃが

4人分



材料名	使用量
じゃがいも	200g
牛バラ肉	100g
にんじん	50g
玉ねぎ	100g
サラダ油	5g
<調味液>	
割烹わりした水	70g 280ml
さやいんげん	3本

## 作り方

- 1 具材は食べやすい大きさに切る。
- 2 鍋にサラダ油を熱し牛肉を炒める。  
だいたい火が通ったらその他の具材を加える。
- 3 一通り混ぜたら<調味液>を加える。  
沸騰したらあくを取り、落し蓋をし弱火にする。
- 4 時折鍋の中を混ぜて均一に火が通るようにする。
- 5 20分経過したら落し蓋をはずし、お好みの濃さで火を止める。
- 6 器に盛り付け、茹でたさやいんげんをのせて出来上がり。



## すき焼き

4人分



材料名	使用量
牛肉(すき焼き用)	300g
長ねぎ	100g
焼き豆腐	1丁
えのき	100g
椎茸	4枚
白菜	1/8カット
にんじん	30g
牛脂	適量
割烹わりした水	200g
卵(お好みで)	4個

## 作り方

- 1 具材は食べやすい大きさに切る。
- 2 鍋に牛脂を敷き、牛肉を加えて軽く焼く。<割烹わりした>を入れてひと煮立ちさせ、具材を入れて煮込む。割烹わりしたの量は具材の水分に合わせて調節してください。
- 3 全体に火が通ったら出来上がり。

※ お好みで溶き卵を付けてお召し上がりください。



## 原材料名

砂糖(国内製造)、しょうゆ、かえし(しょうゆ、みりん)、清酒、かつおぶしエキス、食塩、こんぶ／アルコール、(一部に小麦・大豆を含む)

## 栄養成分表示(製品100gあたり)

熱量 224kcal / たんぱく質 2.9g / 脂質 0g / 炭水化物 49.9g / 食塩相当量 6.7g

(この表示値は、目安です)

品番	品名	容量・荷姿	単品サイズ(最大径×高)	単品重量
920284	割烹わりした	1.8L手付きペットボトル×6入	φ106×315mm	2360g
ケースサイズ(幅×長×高)		ケース重量	JANコード	賞味期間
324×216×329mm		約14.5kg	4901885011531	360日

正田醤油株式会社



## 豚の角煮

6人分

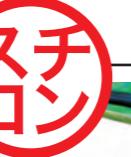


材料名	使用量
豚バラ肉(塊)	1kg
生姜	2片
葱(青い部分)	適量

<調味液>  
割烹わりした水 200g  
200ml

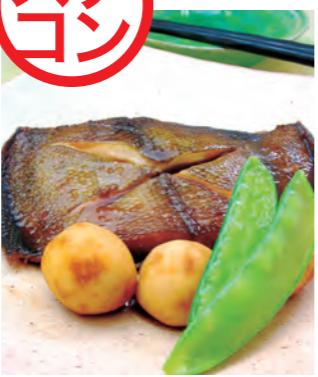
## 作り方

- 1 豚バラ肉を固まりのままフライパンで焼き目をつける。
- 2 鍋に湯を沸かし、①と生姜・葱を入れて下茹でする(20分ほど)
- 3 ゆで汁につけたまま冷まし、食べやすいサイズにカットする。
- 4 カットした③の肉をホテルパンに並べ、<調味液>を加えてクッキングシートで落し蓋をし、ホテルパン専用蓋をする。
- 5 スチームコンベクションオーブンで加熱する。  
<加熱条件>  
コンビモード 120℃・120分・蒸気量90%



## カレイの煮付け

4人分



材料名	使用量
カレイ	4切れ
生姜(スライス)	4枚

<調味液>  
割烹わりした水 100g  
100ml

## 作り方

- 1 カレイの皮目に十字に切れ込みを入れる。
- 2 ホテルパンに大きめに切ったクッキングシートを敷き、カレイの皮目を下にして並べ、スライス生姜を加える。
- 3 <調味液>を加え、折り返したクッキングシートで蓋をする。
- 4 スチームコンベクションオーブンで加熱する。  
<加熱条件>  
コンビモード 160℃・20分・蒸気量70%

おいしいがうれしい。



- 正田醤油 業務用製品のご案内 -

化学調味料不使用

割烹  
わくわく

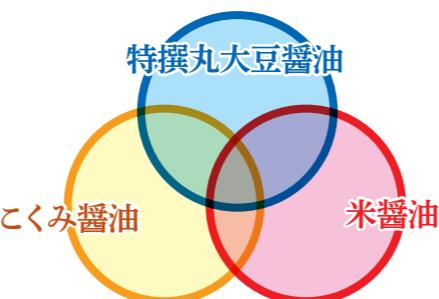
こだわり  
3種の醤油深い甘味の  
三温糖醤油屋の  
「煮切り  
かえし」枕崎産  
鰹節エキス  
・利尻昆布

割烹わりした

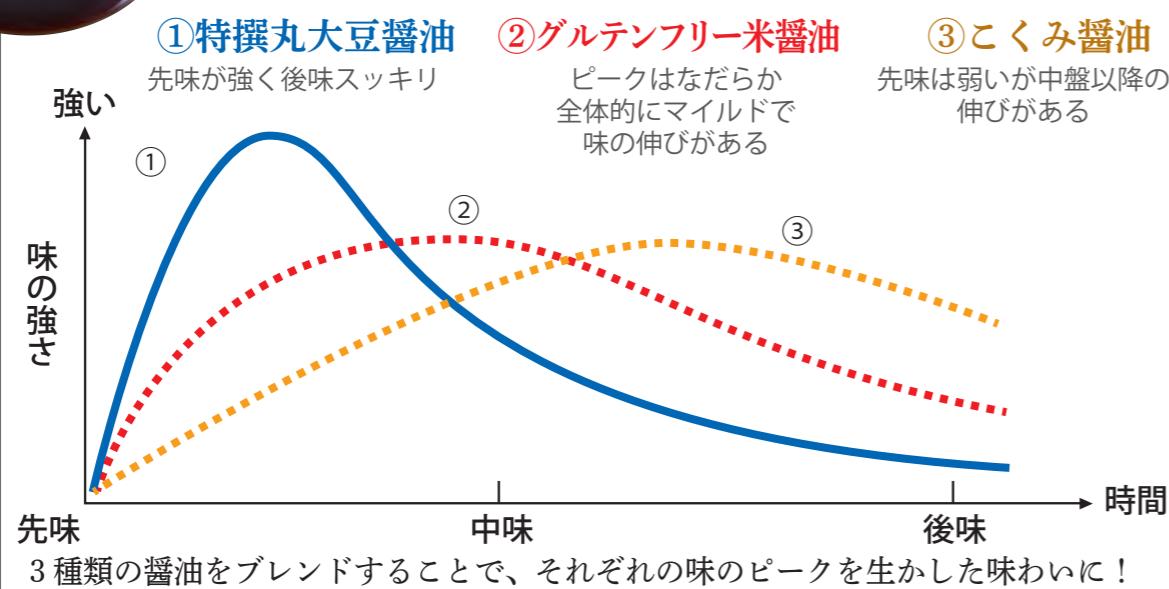
## 原料紹介

### 1. こだわり3種の醤油

バランスの取れた味わいに



#### こだわり3種の醤油の官能イメージ



### 2. 深い甘味の三温糖

カラメル化した砂糖の  
まろやかさとコク



### 3. 醤油屋の「煮切りかえし」

熟成感のある仕上がり！  
スチコン調理でもしっかりと  
調理感が生まれる



### 4. 枕崎産鰹節エキス・利尻昆布

後伸びのある出汁感が味に  
深みをもたせる



## 煮切りかえし



80～90%量  
まで煮詰める



味醂

醤油

煮切り  
かえし

#### 使用効果

1. アルコール臭減少
2. メイラード反応によるコク味アップ！
3. 熟成感・調理感の増強
4. 生臭さのマスキング効果アップ

アルコール臭が減少する  
と旨味も感じやすい！  
コクは、たれの熟成感や  
食材の臭みのマスキング  
に繋がる！

## 使用目安割合

割烹 わりした : 水 原 液	鍋 調 理	スチコン調理
1 : 1	すき焼き、 鶏の照り焼き	-
1 : 1.5	きんぴら	角煮、煮魚、肉じゃが
1 : 2	-	肉豆腐、筑前煮
1 : 4	肉豆腐、筑前煮、煮魚	-
	角煮、肉じゃが	-



※画像はすべてイメージです。

# すき焼き



## 割烹わりした

こだわりの3種類のしょうゆをブレンドした醤油屋さんの『割烹わりした』です。利尻昆布と枕崎産鰹節エキスを配合し、希釀しても後のびのあるだし感が特徴です。  
すき焼きはもちろんのこと、肉・魚・野菜料理全般に使いやすい汎用性のある調味液です。

## 材料 4人分

材料名	使用量	材料名	使用量
牛肉(すき焼き用)	300g		
長ねぎ	100g		
焼き豆腐	1丁		
えのき	100g		
椎茸	4枚		
白菜	1/8カット		
にんじん	30g		
割烹わりした	200g		
卵(好みで)	4個		

## 作り方

- ①具材は食べやすい大きさに切る。
- ②鍋に脂を敷き、牛肉を加えて軽く焼く。<割烹わりした>を入れてひと煮立ちさせ、具材を入れて煮込む。割烹わりしたの量は具材の水分に合わせて調節してください。
- ③全体に火が通ったら出来上がり。

※好みで溶き卵を付けてお召し上がりください。

# 焼牛丼



## 材料 1人分

材料名	使用量	材料名	使用量
牛バラすき焼き用 割烹わりした	100g 20g	ご飯	200g

## 作り方

- ①牛肉は割烹わりしたに漬込んでおく。
- ②フライパンを熱し、①を香ばしく焼く。
- ③丼ぶりにご飯を盛り、②の肉を隙間なく並べて出来上がり。

## 割烹わりした(仮)

こだわりの3種類のしょうゆをブレンドした醤油屋さんの『割烹わりした』です。利尻昆布と枕崎産鰹節エキスを配合し、希釀しても後のびのあるだし感が特徴です。  
すき焼きはもちろんのこと、肉・魚・野菜料理全般に使いやすい汎用性のある調味液です。

# カルビ丼



## 割烹わりした

こだわりの3種類のしょうゆをブレンドした醤油屋さんの『割烹わりした』です。利尻昆布と枕崎産鰹節エキスを配合し、希釀しても後のびのあるだし感が特徴です。  
すき焼きはもちろんのこと、肉・魚・野菜料理全般に使いやすい汎用性のある調味液です。

## 材料

材料名	使用量	材料名	使用量
牛バラカルビ肉	100g		
<A> 割烹わりした 豆板醤	20g 3g		
ご飯	200g		
白髪ねぎ	少々		

## 作り方

- ①牛バラカルビ肉は食べやすい長さにカットし、<A>に漬込む。
- ②フライパンを熱し、①を両面焼く。
- ③丼ぶりにご飯を盛り、②を並べる。白髪ねぎをのせて出来上がり。

# カレイの煮付け



材料 2人分

材料名	使用量	材料名	使用量
カレイ	2切れ		
里芋(冷凍)	4個		
さやえんどう(茹)	4枚		
<調味液>			
割烹わりした	100g		
水	200ml		

## 作り方

- ①カレイは皮目に切り込みを入れる。
- ②鍋に<調味液>を入れて煮立たせ、カレイ・里芋を加える。
- ③クッキングシートで蓋をして弱火で15分程煮る。途中、煮汁を上からかける。
- ④器に盛り付け・さやえんどうを飾る。

## 割烹わりした

こだわりの3種類のしょうゆをブレンドした醤油屋さんの『割烹わりした』です。利尻昆布と枕崎産鰹節エキスを配合し、希釀しても後のびのあるだし感が特徴です。  
すき焼きはもちろんのこと、肉・魚・野菜料理全般に使いやすい汎用性のある調味液です。

# チキンの照り焼き



## 割烹わりした

こだわりの3種類のしょうゆをブレンドした醤油屋さんの『割烹わりした』です。利尻昆布と枕崎産鰹節エキスを配合し、希釀しても後のびのあるだし感が特徴です。  
すき焼きはもちろんのこと、肉・魚・野菜料理全般に使いやすい汎用性のある調味液です。

## 材料 1枚分

材料名	使用量	材料名	使用量
鶏モモ肉 割烹わりした	1枚 30g	サラダリーフ ミニトマト	適量 2個

## 作り方

- ①フライパンを火にかけ、鶏モモ肉を皮目を下にして焼く。
- ②脂が出てきたらキッチンペーパーでふき取り、皮に焼き色がついたら裏返す。
- ③火が通ったら<割烹わりした>を加え、照りが出てくるまで煮詰めて出来上がり。

# 肉じゃが



材料 4人分

材料名	使用量	材料名	使用量
じゃがいも	200g		
牛バラ肉	100g		
にんじん	50g		
玉ねぎ	100g		
サラダ油	5g		
＜調味液＞			
割烹わりした 水	70g 280ml		
さやいんげん	3本		

## 作り方

- ①鍋にサラダ油を熱し牛肉を炒める。だいたい火が通ったらその他の具材を加える。
- ②一通り混ぜたら合わせ＜調味液＞を加える。沸騰したらあくを取り、落し蓋をし弱火にする。
- ③時折鍋の中を混せて均一に火が通るようにする。
- ④20分程経過したら落し蓋をはずし、お好みの濃さで火を止める。
- ⑤器に盛り付け、茹でたさやいんげんをのせて出来上がり。

## 割烹わりした

こだわりの3種類のしょうゆをブレンドした醤油屋さんの『割烹わりした』です。利尻昆布と枕崎産鰹節エキスを配合し、希釀しても後のびのあるだし感が特徴です。  
すき焼きはもちろんのこと、肉・魚・野菜料理全般に使いやすい汎用性のある調味液です。

# 肉豆腐



材料 6人分

材料名	使用量	材料名	使用量
牛バラ肉(薄切り)	300g		
焼豆腐	300g		
長ねぎ	100g		
サラダ油	10g		
人参	50g		
<調味液>			
割烹わりした	150g		
水	150ml		

## 作り方

### 割烹わりした

こだわりの3種類のしょうゆをブレンドした醤油屋さんの『割烹わりした』です。利尻昆布と枕崎産鰹節エキスを配合し、希釀しても後のびのあるだし感が特徴です。  
すき焼きはもちろんのこと、肉・魚・野菜料理全般に使いやすい汎用性のある調味液です。

- ①牛バラ肉・焼豆腐は一口大、長ねぎは斜め切り、人参は5mm厚さで型抜きする。
- ②鍋にサラダ油を熱して牛バラ肉・長ねぎを炒め、<調味液>と焼豆腐を加える。
- ③②が煮立ったらアクを取り、落し蓋をして弱火で20分程煮込む。
- ④③を盛り付け、ボイルした人参を添えて出来上がり。