

その他スタミナ料理にも!!主役のおかずになるアレンジメニュー!やみつきになる味でご飯が進む!!!

## スタミナ焼肉丼

1人分



材料名	使用量
牛バラ肉	100g
にんにくの芽	20g
玉ねぎ	20g
にんじん	10g
サラダ油	適量
やみつき焦がしたれ	20g
みりん	10g
ご飯	220g
温泉卵	1コ
ガーリックチップ	適量

### 作り方

- 牛バラ肉は食べやすい大きさ、にんにくの芽は4cm幅に切る。玉ねぎは薄切り、にんじんは短冊切りにする。
- フライパンにサラダ油を熱し、野菜を炒めて火が通ったら一旦取り出す。
- ②のフライパンに牛バラ肉を入れて焼き、火が通ったら②・<やみつき焦がしたれ>・みりんを入れて炒める。
- 器にご飯・③・温泉卵・碎いたガーリックチップを盛り付けて出来上がり。

## ポークチャップ

2人分



材料名	使用量
豚ロース肉	2枚
玉ねぎ	40g
サラダ油	適量
<調味液>	
やみつき焦がしたれ	60g
ケチャップ	60g
みりん	20g
キャベツ	適量
ミニトマト	1コ

### 作り方

- 玉ねぎは薄切り、キャベツは千切り、ミニトマトは半分に切る。
- フライパンにサラダ油を熱し、豚ロース肉・玉ねぎを入れて炒める。火が通ったら<調味液>を加え絡める。
- 皿にキャベツ・②を盛り付け、ミニトマトを添えて出来上がり。

## スパイシーガリバタチキン

3人分



材料名	使用量
鶏もも肉	300g
片栗粉	適量
サラダ油	適量
玉ねぎ	50g
アスパラ	80g
しめじ	70g
やみつき焦がしたれ	35g
みりん	10g
バター	15g

### 作り方

- 鶏もも肉は一口大、玉ねぎは1cm幅のくし切り、アスパラは斜め切り、しめじは小分けにする。
- フライパンにサラダ油を熱し、片栗粉をまぶした鶏もも肉を火が通るまで炒める。
- ②に野菜を入れて火が通ったら、<やみつき焦がしたれ>・みりんを入れて絡める。
- ③にバターを加え、溶けたら皿に盛り付け出来上がり。

## 豚もつピリ辛スタミナ炒め

2人分



材料名	使用量
豚もつ	200g
もやし	100g
玉ねぎ	80g
にら	40g
にんじん	20g
サラダ油	適量
<調味液>	
やみつき焦がしたれ	40g
みりん	20g
豆板醤	10g

### 作り方

- もつは下茹として、水気を切っておく。
- 玉ねぎは薄切り、にらは5cm幅、にんじんは短冊切りにする。
- フライパンにサラダ油を熱し、①・野菜を入れて炒める。野菜に火が通ったら<調味液>を入れて炒め合わせる。
- ③を皿に盛り付けて出来上がり。

### 原材料名

しょうゆ(国内製造)、焦がし醤油、砂糖、しょうが、清酒、食塩、りんごピューレ、ジンジャーパウダー、香辛料、にんにく、こんぶ粉末／アルコール、増粘剤(キサンタン)、(一部に小麦・大豆・りんごを含む)

### 栄養成分表示(製品100gあたり)

熱量 129kcal / たんぱく質 5.7g / 脂質 0.2g / 炭水化物 21.2g / 食塩相当量 11.7g  
(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
920285	やみつき焦がしたれ	1.8L手付きペットボトル×6入	φ106×315mm	2180g
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13.5kg	4901885011548	360日



**正田**正田醤油株式会社

●正田醤油製品についてのお問い合わせは右記へお願いします。

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

やみつき  
焦がしたれ

隠し味に  
昆布粉末  
を配合

自社製・  
焦がし醤油  
のコク

青森県産  
にんにく  
「福地ホワイト六片」  
のコクと旨味

国産りんご  
ピューレの  
フルーティーな  
風味



東日本事業部 〒374-8510 群馬県館林市栄町3-1  
東北営業部 〒984-0075 仙台市若林区清水小路6-1  
中部営業部 〒451-0043 名古屋市西区新道1-13-31  
西部営業部 〒532-0011 大阪市淀川区西中島6-1-1

0276-74-8103[代] FAX 0276-74-8102

022-262-1436[代] FAX 022-267-0232

052-533-9600[代] FAX 052-561-2003

06-6307-5788[代] FAX 06-6307-5789

<http://www.shoda.co.jp/>

2020.07.0000

※画像はすべてイメージです。

やみつき焦がしたれ

## 原料へのこだわり



青森県産  
にんにく

### 「福地ホワイト六片」

豊かなコクと旨味



### 国産りんご ピューレ

フルーティーさを付与

化学調味料  
不使用

自然由来の旨味が  
感じられます



## 2種の しょうが

ミンチとパウダーを使用しています



旨味の  
隠し味  
昆布粉末

昆布粉末で自然な旨味をつけました

## 自社製「焦がし醤油」とは？



※これはイメージ図です。

「丸大豆醤油」を  
加熱工程を経て  
焦がした醤油です。

### 焦がし醤油配合の効果

#### 着色効果

見た目からおいしさUP

#### コク・厚みの付与

焦がし醤油ならではのコクと厚み

#### 調理感がでる

香ばしさ、焦がした調理感をUP

## 美味しい唐揚げの仕込み

仕込み時間（漬け込み）の長さによって希釀倍率を変えてご使用下さい。



漬け込み時間が  
確保できない場合

希釀せずに、肉重量の  
10%のたれを使用。

短時間漬け込みでも、たれが  
しっかり絡るので美味しく  
仕上がります!!!



漬け込み時間が  
確保できる場合

4時間  
漬け込み

1.3倍希釀した調味液  
を肉重量の15%使用。 1.5倍希釀した調味液  
を肉重量の15%使用。

じっくり漬け込むことで、中までたれが染み込み  
旨味と香味たっぷりに!!!

一晩  
漬け込み

※画像はすべてイメージです。

# スタミナ焼肉丼

材料 1人分



材料名	使用量	材料名	使用量
牛バラ肉	100g		
にんにくの芽	20g		
玉ねぎ	20g		
にんじん	10g		
サラダ油	5g		
やみつき焦がしたれ	20g		
みりん	10g		
ご飯	220g		
温泉卵	1コ		
ガーリックチップ	適量		

作り方

- ①牛バラ肉は食べやすい大きさ、にんにくの芽は4cm幅に切る。玉ねぎは薄切り、にんじんは短冊切りにする。
- ②フライパンにサラダ油を熱し、野菜を炒めて火が通ったら一旦取り出す。
- ③②のフライパンに牛バラ肉を入れて焼き、火が通ったら②・やみつき焦がしたれ・みりんを入れて炒める。
- ④器にご飯・③・温泉卵・碎いたガーリックチップを盛り付けて出来上がり。

## やみつき焦がしたれ

自社製の焦がし醤油の調理感とコク、青森県産にんにくと国産リンゴピューレの自然な甘味と旨味が特徴です。化学調味料不使用ですがしっかりとした旨味を感じます。

# スタミナ焼肉丼

材料 1人分



材料名	使用量	材料名	使用量
牛バラ肉	100g		
にんにくの芽	20g		
玉ねぎ	20g		
にんじん	10g		
サラダ油	5g		
やみつき焦がしたれ	20g		
みりん	10g		
ご飯	220g		
温泉卵	1コ		
ガーリックチップ	適量		

作り方

- ①牛バラ肉は食べやすい大きさ、にんにくの芽は4cm幅に切る。玉ねぎは薄切り、にんじんは短冊切りにする。
- ②フライパンにサラダ油を熱し、野菜を炒めて火が通ったら一旦取り出す。
- ③②のフライパンに牛バラ肉を入れて焼き、火が通ったら②・やみつき焦がしたれ・みりんを入れて炒める。
- ④器にご飯・③・温泉卵・碎いたガーリックチップを盛り付けて出来上がり。

## やみつき焦がしたれ

自社製の焦がし醤油の調理感とコク、青森県産にんにくと国産リンゴピューレの自然な甘味と旨味が特徴です。化学調味料不使用ですがしっかりとした旨味を感じます。

# ポークチャップ



## やみつき焦がしたれ

自社製の焦がし醤油の調理感とコク、青森県産にんにくと国産リンゴピューレの自然な甘味と旨味が特徴です。化学調味料不使用ですがしっかりとした旨味を感じます。

## 材料 2人分

材料名	使用量	材料名	使用量
豚ロース肉	2枚		
玉ねぎ	40g		
サラダ油	適量		
<たれ>			
やみつき焦がしたれ	60g		
ケチャップ	60g		
みりん	20g		
キャベツ	適量		
ミニトマト	1コ		

## 作り方

- ①玉ねぎは薄切り、キャベツは千切り、ミニトマトは半分に切る。
- ②フライパンにサラダ油を熱し、豚ロース肉・玉ねぎを入れて炒める。火が通ったら<たれ>を加え絡める。
- ③皿にキャベツ・②を盛り付け、ミニトマトを添えて出来上がり。

# やみつき香味唐揚げ



## やみつき焦がしたれ

自社製の焦がし醤油の調理感とコク、青森県産にんにくと国産リンゴピューレの自然な甘味と旨味が特徴です。化学調味料不使用ですがしっかりとした旨味を感じます。

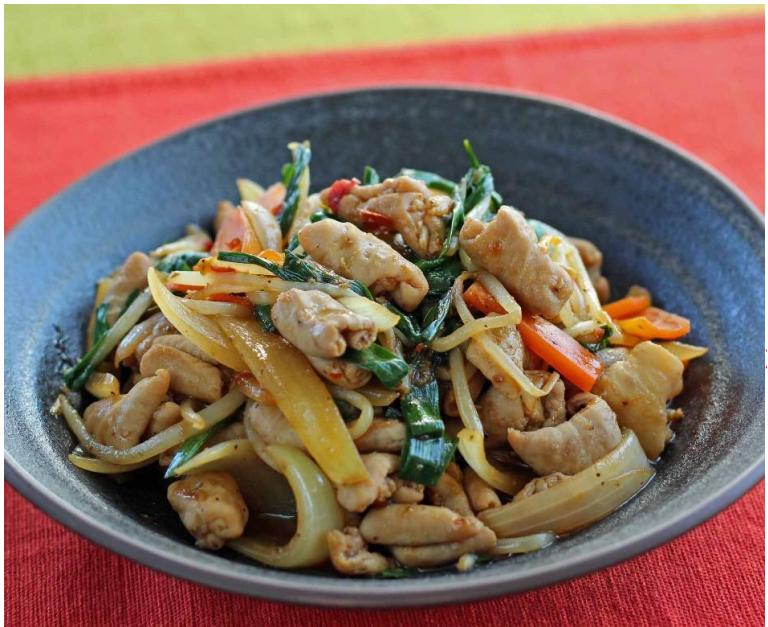
## 材料 4人分

材料名	使用量	材料名	使用量
鶏もも肉	400g		
やみつき焦がしたれ	40g		
水	20g		
片栗粉	70g		
揚げ油	適量		
グリーンカール	適量		
レモン	適量		

## 作り方

- ①鶏もも肉は一口大に切る。
- ②袋に①・やみつき焦がしたれ・水を入れて揉みこみ、冷蔵庫で一晩置く。
- ③片栗粉をまぶし、170℃の油で4分間揚げる。
- ④皿にグリーンカール・③・くし切りにしたレモンを盛り付け、出来上がり。  
※水の量を減らすことにより、漬け込みの時間を短くすることができます。

# 豚もつピリ辛スタミナ炒め



## やみつき焦がしたれ

自社製の焦がし醤油の調理感とコク、青森県産にんにくと国産リンゴピューレの自然な甘味と旨味が特徴です。化学調味料不使用ですがしっかりとした旨味を感じます。

材料 2人分

材料名	使用量	材料名	使用量
豚もつ	200g		
もやし	100g		
玉ねぎ	80g		
にら	40g		
人参	20g		
サラダ油	適量		
 <b>&lt;調味液&gt;</b>			
やみつき焦がしたれ	40g		
みりん	20g		
豆板醤	10g		

## 作り方

- ①もつは下茹でして、水気を切っておく。
- ②玉ねぎは薄切り、にらは5cm幅、人参は短冊切りにする。
- ③フライパンにサラダ油を熱し、①・野菜を入れて炒める。野菜に火が通ったら**<調味液>**を入れて炒め合わせる。
- ④③を皿に盛り付けて出来上がり。