

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

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。

③ 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。

④ 器にご飯・③・温泉卵・砕いたガーリックチップを盛り付けて出来上がり。

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

① 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。

② 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。

③ 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。

④ ③にバターを加え、溶けたら皿に盛り付け出来上がり。

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

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<調味液>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。

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

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、にんじんは短冊切りにする。

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。

④ 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

おいしいがうれしい。



- 正田醤油 業務用製品のご案内 -

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
はんにく
「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



※画像はすべてイメージです。

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）の長さによって希釈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

希釈せずに、肉重量の
10%のたれを使用。

短時間漬け込みでも、たれが
しっかり絡むので美味しく
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倍希釈した調味液
を肉重量の15%使用。

一晚
漬け込み

1.5倍希釈した調味液
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!!!

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・砕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・砕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



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。

やみつき香味唐揚げ



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出来ます。

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。

豚もつピリ辛スタミナ炒め



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		
<調味液>			
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。

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。