



太刀乃醬を使った美味レシピ

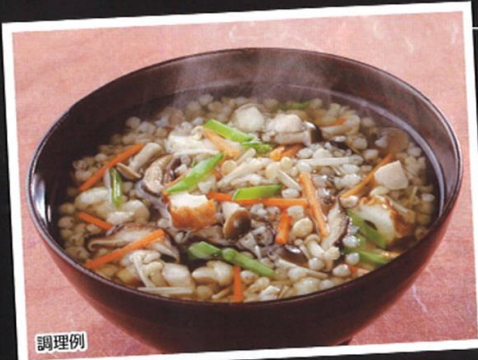
【原材料/タチウオ(徳島県産)、食塩、米麹】

太刀乃醬は素材の持つ本来の味を引き出し、深い旨味とコクを与えます。いつものレシピにプラスして美味しさアップ! 是非、お試しください。

そば米汁

- 材料(1人分)
- そば米……………20g
 - 鶏胸肉……………15g
 - にんじん……………10g
 - しいたけ……………8g
 - ちくわ……………5g
 - ねぎ……………適量
 - だし(素)……………適量
 - 太刀乃醬……………小さじ1
 - 水……………1カップ

■作り方
具材は食べやすい大きさに切り、だし汁でたき、太刀乃醬を加える。そば米はたっぷりの水で茹でておく。汁が出来たら、食べる直前にそば米を入れる。



調理例

刺身盛り合わせ

お召し上がり方

醤油のかわりに、太刀乃醬とすだち等を合わせご賞味ください。

※お好みの魚種でお召し上がりください。



調理例



調理例

鶏の唐揚げ

- 材料(2人分)
- 鶏もも肉……………300g
 - おろしんにく……………小さじ1
 - しょうが汁……………小さじ1
 - 片栗粉……………適量
 - 揚げ油……………適量

■作り方
食べやすく切った鶏もも肉におろしんにく、しょうが汁、太刀乃醬を入れ下味を付ける。1時間程度置き、よく味がしみこんだら片栗粉をまぶし、油で揚げる。



調理例

さばの魚醬焼き

- 材料(4人分)
- さば片身……………4枚
 - 水……………2カップと1/2
 - 塩……………小さじ1

■作り方
水に太刀乃醬、塩を加えてよく混ぜたものにさばを入れ、2~3時間漬けたあとに焼く。



調理例

ビーマンと豚肉の炒め物

- 材料(2人分)
- 豚肉……………60g
 - 酒……………小さじ1/2
 - 太刀乃醬……………小さじ1/2
 - 片栗粉……………小さじ1
 - ビーマン……………大2個
 - おろしんにく……………小さじ1/2
 - 油……………大さじ1
 - 塩……………ひとつまみ
 - 片栗粉……………小さじ1
 - 太刀乃醬……………小さじ1
 - 砂糖……………小さじ2

■作り方
豚肉にAで下味をつけ、んにく、ビーマンと炒める。炒まったら、Bで味付けをする。



調理例

炊き込みご飯

- 材料(2~3人分)
- 米……………2合
 - 水……………炊飯分量
 - にんじん……………1/2本
 - しめじ……………1/2パック
 - こんにゃく……………各少量
 - 油揚げ……………各少量
 - 太刀乃醬……………大さじ2
 - 粉末だし……………小さじ1/2

■作り方
具材は千切りにし、炊飯器に米、水、すべての具材と太刀乃醬を入れ、炊飯する。

阿波で生まれた太刀乃醬

徳島県産 太刀魚使用



調理例

鶏の照り焼き

- 材料(1人分)
- 鶏もも肉……………300g
 - 酒……………大さじ1
 - 砂糖……………大さじ2
 - 太刀乃醬……………小さじ2と1/2
 - 油……………適量

■作り方
鶏肉をフライパンでよく焼き、仕上げに酒、砂糖、太刀乃醬を合わせたものを入れ、絡める。



調理例

豚肉の旨い焼き

- 材料(2人分)
- 豚肉(生姜焼き用)……………250g
 - 太刀乃醬……………小さじ2
 - 油……………適量

■作り方
熱したフライパンで豚肉を焼き、仕上げに太刀乃醬を入れて、絡める。
・肉はコマ切れ・バラ・ロースなどに合う。



調理例

野菜炒め

- 材料(3~4人分)
- もやし……………1袋
 - ネギ……………30g
 - にんじん……………30g
 - しいたけ……………2個
 - 油……………大さじ1
 - 酒……………小さじ2
 - こしょう……………適量
 - 太刀乃醬……………小さじ1

■作り方
具材はすべて千切りにし、フライパンで炒める。野菜に火が通ったら、味付けをする。



調理例

だし巻き卵

- 材料(2~3人分)
- たまご……………3個
 - 水……………60ml
 - 砂糖……………小さじ1
 - みりん……………小さじ1
 - 太刀乃醬……………小さじ1と1/2
 - 油……………適量

■作り方
たまごに調味料をすべて入れ、裏ごしをして弱火~中火で焼く。