

宮崎・小林/無添加素材



IMAGAMAYA

や
み
つ
き
レ
シ
ピ
集

今釜屋

宮崎県産・無添加素材にこだわり

お肉にも、野菜にも、ごはんにも合う
万能だれを作り上げました。

私たち「今釜屋」は、自然豊かな宮崎県小林市を拠点に宮崎県産無添加素材にこだわり、安全・安心、高品質な商品を追求しております。今回、みやざき農商工連携応援ファンド事業により、宮崎県小林市（永迫梨園）産の梨と宮崎県産の無添加素材にこだわり宮崎県食品開発センター指導のもとに「やみつき梨だれ」を開発いたしました。

本商品は、製造工程をひとつひとつ手作業で行い、自然の原料・厳選した素材を使用しており、エグミの無い本格的な味に仕上げました。たくさん食べても胸やけせず、安心して食べていただけると幅広い年代で、高い評価をいただきました。

多くの方に、ご愛顧いただける商品であると確信しております。ぜひ、一度万能だれ「やみつき梨だれ」をご賞味いただき家庭にいなから専門店の味わいをお楽しみください。





【 鶏もも肉のジューシー唐揚げ 】

材料（2人分）

鶏もも肉	240g
万能焼肉だれ	大さじ3（60g）
片栗粉	50g
サラダ油	適量
レタス	1枚（10g）
レモン	1/8個
プチトマト	3個

調理方

- ①鶏もも肉は食べやすい大きさに切り、万能焼肉だれに漬けておく。（30分～1時間程度）
- ②①に片栗粉をまぶし、170度に熱した油でこんがり色がつくまで揚げる。
- ③器にレタスを敷き、その上に唐揚げを盛ってプチトマトとレモンを添える。



【 やみつきバーニャカウダ 】

材料（2人分）

かぼちゃ	80g
さつまいも	1/2 本
じゃがいも	小1個
ブロッコリー	60g (1/3 株)
アスパラガス	小4本
万能焼肉だれ	大さじ3 (60g)
生クリーム	大さじ3 (50cc)
卵黄	1個

調理方

- ①野菜は食べやすい大きさにカットし、茹でるかレンジで加熱し食べやすくしておく。
- ②万能焼肉だれ、生クリーム、卵黄を鍋に合わせて弱火でとろりとするまで加熱する。
- ③皿に野菜をのせ、ココットにソースを注いで完成。



【 ピリ辛麻婆厚揚げ 】

材料（2人分）

厚揚げ	300g（2切）
合いびき肉	100g
万能味噌だれ	80g（大さじ4）
鶏ガラスープの素	小さじ1
水	50cc
片栗粉	小さじ1（3g）
ネギ	3g
糸唐辛子	0.1g
ごま油	小さじ1（4g）

調理方

- ①厚揚げは食べやすい大きさに切る。ネギは小口切りにする。
- ②熱したフライパンにごま油をひき、ひき肉を炒める。色が変わったら厚揚げを加え炒める。
- ③②に万能味噌だれ、水、鶏ガラスープの素を加え、ひと煮立ちさせる。
- ④片栗粉を水でとき、③に回し入れる。とろみがついたら器に盛りネギと糸唐辛子をのせる。



【 鯖の味噌煮 】

材料（2人分）

鯖	160g（切り身1切れ）
万能味噌だれ	80g（大さじ4）
料理酒	大さじ1（15cc）
しょうが	30g
水	200cc

調理方

- ①鯖は半分に切り、背に十字の切り込みを入れる。しょうがは薄切りにし、半分は千切りにして残しておく。
- ②鍋に水、料理酒、しょうが、鯖を入れ10分ほど煮る。
- ③鯖の色が変わってきたら万能味噌だれを回しかけて落とし蓋をし、中火で15分ほど煮る。
- ④皿に鯖を盛り万能味噌だれをかける。最後に千切りにした生姜をのせる。



【 夏野菜のドライカレー 】

材料（2人分）

合いびき肉	200g
玉ねぎ	250g（1個）
ナス	1/2本
赤パプリカ	1/4個
かぼちゃ	60g
オクラ	2本
万能焼肉だれ	大さじ4（80g）
カレー粉	小さじ2（4g）
トマトケチャップ	大さじ1（15g）
ごはん	400g（生米320g）
パセリ	少量（1g）
塩コショウ	少量
サラダ油	大さじ2（24g）

調理方

- ①玉ねぎはみじん切りにする。野菜はそれぞれ食べやすい大きさにカットし、焼いておく。
- ②熱したフライパンにサラダ油をひき、玉ねぎを炒める。しんなりしてきたら、ひき肉を加えて炒め、塩コショウで下味をつける。
- ③②に万能焼肉だれ、カレー粉、ケチャップを加え、味を調える。
- ④器にご飯とカレールーを盛り、上に焼き野菜をのせる。最後に刻んだパセリを散らす。



【 やみつききんぴらごぼう 】

材料（2人分）

ごぼう	70g（1本）
人参	50g（1/2本）
ごま油	大さじ1（12g）
鷹の爪	1/2本（0.2g）
万能焼肉だれ	大さじ2（40g）
みりん	小さじ2（12g）
ごま	少量

調理方

- ①ごぼうと人参は千切りにする。
- ②フライパンにごま油を熱し、①を炒める。しんなりしてきたら、鷹の爪と万能焼肉だれ、みりんを加えて手早く炒め上げる。
- ③皿に盛り付け、ごまをふる。



【 さつまいもの肉巻きロール 】

材料（2人分）

豚薄切り肉	150g
さつまいも	60g
人参	1/2本（60g）
サラダ油	大さじ1（12g）
万能焼肉だれ	大さじ1と1/2（25g）
酒	大さじ1（15cc）
薄力粉	適量（5g）

調理方

- ①さつまいもは5センチ程度の拍子木切りにし、水にさらす。人参は皮をむいて5センチ程度の拍子木切りにする。さつまいもと人参はラップに包み、レンジで3分ほど加熱しておく。
- ②豚肉をひろげ、さつまいもと人参を2本ずつのせて端から巻く。薄力粉をまぶし、熱したフライパンにサラダ油をひいて焼く。
- ③色が変わったら、万能焼肉だれと酒を加え、煮絡める。できたら、半分に取り皿に盛る。



【 冷しゃぶサラダ 】

材料（2人分）

薄切り豚肉	160g
レタス	50g
キャベツ	1/4 玉
きゅうり	1/2 本
トマト	1 個
万能味噌だれ	大さじ 4 (80g)

調理方

- ①トマトは輪切りにする。レタスは食べやすい大きさに、キャベツ、きゅうりは千切りにする。
- ②豚肉は食べやすい大きさに切り、沸騰した湯でさっと茹で冷水で冷やす。
- ③皿にトマトを円形にならべ、上にそのほかの野菜と豚しゃぶを盛る。
上から万能味噌だれをかける。



【 きのこの炊き込みご飯 】

材料（2人分）

米	320g（2合分）
水	炊飯器の2合分の量 （300～400cc）
しめじ	150g（1パック）
えのきだけ	50g（1/2個）
人参	40g（1/4本）
牛薄切り肉	100g
万能焼肉たれ	大さじ4（80g）
料理酒	小さじ1（5cc）
鶏ガラスープの素	大さじ1（9g）
ミツバ	3g

調理方

- ①しめじは石づきを取り軽く洗い食べやすい大きさに切る。人参は2センチくらいの細切りにする。牛肉は食べやすい大きさに切る。
- ②炊飯器に材料を全て入れ、軽く混ぜ合わせ炊く。
- ③炊き上がった茶碗に盛り、ミツバをのせる。



【 秋鮭の味噌マヨホイル焼き 】

材料（2人分）

生鮭（切り身）	2切れ（140g）
塩	少々
万能味噌だれ	40g（大さじ2）
マヨネーズ	大さじ2（24g）
しめじ	1/2パック
ネギ	3g

調理方

- ①しめじは石づきを取り軽く洗う。ネギは小口切りにする。鮭は軽く塩をふり水気を拭く。
- ②万能味噌だれとマヨネーズを合わせ、鮭の片面にのせる。
- ③アルミホイルを広げ、②としめじを包んで魚焼きグリルで15分ほど焼く。
- ④皿にのせてアルミを開き、ねぎを散らす。



【 やみつき焼肉丼 】

材料（2人分）

焼肉用牛肉	200g
生卵	2個
ネギ	10g
きざみのり	適量 (0.3g)
ご飯	400g (生米 320g)
万能焼肉だれ	大さじ4 (80g)
サラダ油	大さじ1 (12g)
ごま	適量 (0.5g)

調理方

- ①ネギは小口切りにしておく。
- ②熱したフライパンにサラダ油をひき、牛肉を炒め、万能焼肉だれで味を付ける。
- ③ご飯を丼に盛り、②をのせる。真ん中にすこしくぼみをつけて生卵をおとし、ネギと刻み海苔、ごまを散らす。



今釜屋

宮崎県小林市細野1446-7

TEL:0984-23-6690

FAX:0984-23-9238

www.imagamaya.com

imagamaya@buz.bbiq.jp



ACCESS MAP

