

焼醬でおいしい!

かんたんレシピ



①【豚肉の生姜焼き】

焼醬のコクと生姜の香りで
ごはんがすすむ! 定番おかず♪

材料 (2人分)

- ・豚肉 (バラ、ロース)
- ・小麦粉
- ・焼醬
- ・しょうが (すりおろし) (お好みで)

💡 焼醬のここがポイント!

- ☒ 香ばしいコクで味が決まる!
- ☒ 下味いらずで時短に!
- ☒ お肉やお魚と相性抜群!

作り方



1



豚肉に塩胡椒を振り、
小麦粉をまぶす。

2



フライパンで両面を焼いて
焼醬のタレをかけて絡ませる。

3



千切りキャベツを添えると
相性抜群です。

アレンジいろいろ!!

しょうがの量はお好みで
調整してください。



*ぶり、まぐろ、さば、などの魚類も合う!



ぶり



まぐろ



さば

など

焼醬 美味しい!



／ かんたんレシピ ／

②【鶏もも肉の照り焼き風】

焼醬のコクと香ばしさに

ごはんがすすむ! やみつきの照り焼きに♪

材料 (2人分)

- ・鶏もも肉 1枚
- ・小麦粉
- ・塩胡椒
- ・焼 醬
- ・お好みでニンニク



* 切り身の鶏肉でもOK!



焼醬のここがポイント!

- ✓ コク深く、てり・ツヤがきれいに!
- ✓ 香ばしい香りで食欲アップ!
- ✓ お弁当にもぴったり♪
- ✓ 冷めてもおいしい!

作り方



鶏もも肉に塩胡椒をして、小麦粉をまぶす。
フライパンに油をひいて鶏肉の皮目を先にコンガリ焼いて、両面を焼き火を通す。



鶏肉に熱湯をかけて脂抜きをする。
水気をきり、
焼醬のタレを絡めて照りを出す。



／ ごはんとの相性抜群!
お弁当のおかずにもおすすめです♪ ／



焼醬でおいしい!



かんたんレシピ

③【なんでも野菜炒め】

焼醬のコクと香ばしさを
野菜がもっとおいしくなる!
ごはんがすすむ! 定番おかず♪



材料 (2人分)

- ・玉ねぎ・人参・キャベツ・しめじ・もやし
- ・薄切り豚肉や牛肉(お好み)・出汁の素
- ・焼醬タレ(ニンニク・ごま油)*お好みで

💡 焼醬のここがポイント!

- ☑ 野菜の旨みを引き出すコク!
- ☑ 香ばしい風味で味が決まる!
- ☑ 冷めてもおいしく、お弁当にも◎

作り方



薄切り豚肉と材料をフライパンで炒めて
塩胡椒と出汁の素で味を調整する。



最後に焼醬のタレをかけて、
隠し味にする。

*ニンニクとごま油はお好みで。



＼ いろいろな野菜でアレンジ自由! ／



ピーマン



なす



ニラ



小松菜

冷蔵庫にある野菜でOK!
栄養バランスも◎



ごはんとの相性抜群! 毎日の食卓にどうぞ♪



焼醬でおいしい!



かんたんレシピ



④【食欲増進! 焼肉丼】

焼醬のコクと香ばしさを

ごはんがすすむ! **食欲全開**の一杯♪

材料

- ・牛肉カルビ・ロース・薄切りバラ
- ・その他(豚肉ロース、バラ肉、豚トロ)
- ・焼醬・塩胡椒
- ・玉葱・ピーマン・キャベツ・きのこ類

💡 焼醬のここがポイント!

- ☑ 旨みたっぷりでごはんが進む!
- ☑ 香ばしい風味で食欲アップ!
- ☑ お好みの具材でアレンジ自在!
- ☑ 焼肉丼にすれば満足感◎!

作り方



1



ボールに焼醬を入れて、
ニンニク・ごま油を入れる。
お好みで牛肉・豚肉・ホルモン等のお肉を入れ、焼醬のタレをからませる。

2



フライパンで肉を炒める。
味は焼醬のタレで調整する。
*** 丼物すると最高です。**



*** 肉類と野菜を入れて炒めても美味しくなります。**



焼醬でおいしい!



かんたんレシピ

⑤【唐揚げの下味】

焼醬のコクと旨みで

お店みたいな唐揚げに!

ごはんがすすむ! やみつきの味♪



材料

・鶏肉・2%の塩水・片栗粉・焼醬



焼醬のここがポイント!

- ✓ お肉をやわらかくジューシーに!
- ✓ 臭みを抑えて、うま味アップ!
- ✓ 下味がしっかり染み込む!
- ✓ 冷めてもおいしい!

作り方



1



鶏肉を唐揚げ用にカットする。

塩水2%を作り、唐揚げ肉をポリ袋に入れる。

鶏肉が漬かるぐらい塩水を入れ、

約6~8時間置く。

鶏肉をザルに上げて水気をとる。

2



ボールに鶏肉を入れ、焼醬のタレに

お好みで、ニンニク、ショウガを入れて

味を調整、片栗粉をつけて

油で揚げる。



お好みでプラス!

ニンニク・ショウガで
風味とコクがさらにアップ!

揚げたてが
最高!



焼醬でおいしい!



かんたんレシピ

⑥【肉と野菜の煮物風】

焼醬のコクでやさしい味わいに!
ごはんがすすむ! ほっとする一品♪



材料

- ・肉 ⇒ (鶏肉・牛肉・豚肉など)
- ・野菜 ⇒ (大根・人参・蒟蒻・牛蒡など)
- ・焼醬

💡 焼醬のここがポイント!

- ☑ コク深い味で煮物がプロの味に!
- ☑ 素材の旨みを引き出す!
- ☑ 少ない調味料で味が決まる!
- ☑ 冷めても美味しく、お弁当にも◎

作り方



1



お好みの野菜を下茹でする。

2



焼醬(3)水(1)の割合で肉と野菜を煮て、仕上げお好みで味醂又は砂糖で味を調整する。

おすすめ具材いろいろ! /



鶏肉



牛肉



豚肉



大根



人参



蒟蒻



牛蒡



やさしい味わいで
心もほっこり♪

焼醬でおいしい!



かんたんレシピ

⑦【焼きうどん】

焼醬のコクと香ばしさを

いつもの焼きうどんがワンランクアップ!

ごはんがすすむ! 満足の一皿♪



材料

- ・薄切り豚肉・玉ねぎ・人参・しめじ・キャベツ
- ・うどんorパスタ・塩胡椒・焼醬
- ・出汁の素・かつおぶし

💡 焼醬のここがポイント!

- ✓ 香ばしい風味でコクがアップ!
- ✓ 出汁の旨みと相性抜群!
- ✓ 炒めるだけで本格的な味わいに!
- ✓ かつおぶしで風味さらにアップ!

作り方



1



薄切り豚肉、キャベツ、玉ねぎなど材料を炒めて塩胡椒で味を調整し、仕上げに焼醬のタレをかける。

2



うどんをレンジで温めて、炒めた肉・野菜に入れて、一緒に炒める。

3



最後に味を焼醬タレと塩胡椒で調整し、仕上げにかつおぶしを振る。

＼ お好みで具材いろいろアレンジ! ／



ピーマン



もやし



キクラゲ



エビ



イカ



ネギ



かつおぶし

お好みで
一味やごま油を
加えても
おいしい!



焼醬でおいしい!



かんたんレシピ

⑧【手羽先のこんがり焼き】



焼醬のコクと香ばしさに
おつまみにもごはんにもぴったり!
ごはんがすすむ! やみっきの一品♪

材料

- ・手羽先・焼醬
- ・お好みで、ニンニク・生姜・胡麻油



💡 焼醬のここがポイント!

- ☑ コク深い味でご飯やお酒が進む!
- ☑ 漬けるだけで味がしっかり染みる!
- ☑ 香ばしく焼き上げて旨みアップ!
- ☑ 冷めてもおいしく、お弁当にも◎

作り方



1



手羽先を焼醬のタレに漬ける。
お好みで、ニンニク、生姜、胡麻油を
加えると、さらに風味がアップ!

2



フライパンで弱火の火で
こんがり焼く。
両面をじっくり焼いて、香ばしく仕上げる。

3



オーブントースターでも焼けます。
アルミホイルを敷いて焼くと
お手入れもラクラク♪

外はカリッと!
中はジューシー!
やみっきの
おいしさ♪



* 仕上げに白ごまをふると、香ばしさと見た目がアップ!
お好みでレモンを添えてもさっぱりおいしい!



焼醬でおいしい!



かんたんレシピ

⑨【肉巻き野菜】



焼醬のコクと香ばしさに

ごはんがすすむ! やみつきのおかず♪

材料

- ・豚バラ肉・えのき・アスパラ・人参
- ・焼醬



💡 焼醬のここがポイント!

- ☑ 香ばしいコクでごはんが進む!
- ☑ お弁当にもぴったり!
- ☑ 冷めてもおいしく、作り置きにも◎
- ☑ いろいろな野菜でアレンジ自在!

作り方



1



野菜を豚肉で巻く。

2



焼醬に15分ほど漬ける。

3



フライパンで転がしながら焼きます。

野菜を変えて
いろいろ
楽しめる!

＼ おすすめのアレンジ野菜いろいろ! ／



オクラ



長ねぎ



ブロッコリー



ししとう



大葉



チーズ

焼醬のコクで
いつものおかずが
ワンランクアップ!



焼醬でおいしい!



かんたんレシピ

⑩【愛情いっぱい!魚の煮物】

焼醬のコクと旨みで

やさしくほっとする味わいに!

ごはんがすすむ!心まであたたまる一品♪



材料

- ・魚 ⇒ (カレイ、ぶり、さば、メバル、イワシ)
- ・野菜 ⇒ (大根・長ねぎ・蒟蒻・牛蒡など)
- ・しょうが (すりおろし) (お好み)
- ・焼醬



💡 焼醬のここがポイント!

- ☑ 魚の臭みを消して、旨みを引き出す!
- ☑ 味がしっかり染み込む!
- ☑ コクがあり、上品な味わいに!
- ☑ 冷めてもおいしく、お弁当にも◎
- ☑ いろいろな魚や野菜でアレンジ自由!

作り方



1



焼醬 (3) 水 (1) の割合で魚と野菜、しょうがを入れて
10~15分 蓋をして煮る。

2



仕上げにお好みで味醂又は砂糖、
焼醬で味を調整する。

おすすめの具材いろいろ! /



ぶり

さば

カレイ

大根

長ねぎ

蒟蒻

牛蒡



やさしい味が
家族みんなの
心をほっとさせます♪

焼醬でおいしい!



かんたんレシピ

11 癖になる焼おにぎり



焼醬のコクと香ばしさに

外はカリッと香ばしく!

ごはんがすすむ! やみつきの一品♪

材料

- ・ ご飯・焼醬
- ・ ごま油 (お好み) ・ 白ごま (お好み)



💡 焼醬のここがポイント!

- ✓ 香ばしい香りで食欲アップ!
- ✓ ごはんにしっかり味がしみる!
- ✓ 冷めてもおいしく、お弁当にも◎
- ✓ 簡単なのにやみつきのおいしさ!

作り方



おにぎりを少し固めに、崩れない様にしっかり握る。



少し乾かす。5~10分



フライパンにごま油を薄く引いて焼く。



両面焼いたら焼醬を塗って2~3回繰り返して、表面をカリッと。

＼ お好みでいろいろアレンジ♪ ／



刻みねぎをのせて!



きざみのりをトッピング!



お漬物と一緒に!

香ばしい焼醬の香りが
たまらない!
何個でも食べたくなる
おいしさです♪



焼醬でおいしい!



かんたんレシピ

⑫【きのこ満載炒め】

焼醬のコクと香ばしさで

きのこの旨みがぐっと引き立つ!

ごはんがすすむ! ヘルシーな一品♪



材料

- ・牛肉・豚肉
- ・しめじ・エリンギ・きのこ・まいたけ・焼醬



💡 焼醬のここがポイント!

- ✓ きのこの旨みを引き立てる!
- ✓ お肉がやわらかく仕上がる!
- ✓ コクのある味でごはんがすすむ!
- ✓ 仕上げのバターで風味アップ!
- ✓ 冷めてもおいしく、お弁当にも◎

作り方



1



肉を10~15分焼醬に漬ける。

2



きのこを炒め、肉を加えて火を通す。

3



好みでバターを少し加えると風味UP。

アレンジいろいろ! /

- ・にんにくを加えてスタミナ満点に!



- ・ピーマンや玉ねぎを加えて彩りUP!



- ・卵とじにして丼ぶりにも!

