

ヤマサしょうゆの実力。
ぜひ、ご家庭でお試ください。



しょうゆを料理する

しょうゆにひと手間。しょうゆの力をさらに引き立てます。

土佐しょうゆ

しょうゆが、だし汁の力でさらにうま味がアップ。
刺し身しょうゆとして、普段づかいのしょうゆとして、食卓にいつも置いておきたい一品です。



材料

A	・ヤマサしょうゆ	500ml
	・みりん	50ml
	・酒	50ml
	・だし汁	250ml
	・昆布	5g
B	・削り節	5~10g (お好みで)

基本だしのつくり方

- 1 堅くしぼった濡れふきんで昆布を拭く
砂や汚れを取るために、よく絞った濡れふきんで昆布の両面を拭きます。
水洗いはうま味が逃げてしまうので禁物です。
- 2 昆布だしを取る
鍋に600mlと昆布6gを入れて中火で煮て、沸騰直前に昆布を取り出します。
煮すぎると、昆布が溶け出してヌメリや苦みの原因となるので注意しましょう。(6人分)
- 3 削り節を加える
鍋が煮立ったら火を弱めて、削り節10~15gを加えます。
沈んでいた削り節が浮きはじめたら火を止めます。
- 4 だし汁をこす
こし器にふきんやキッチンペーパーなどを敷き、だし汁を流し込んで完成です。

つくり方

- 1 Aを全てなべに入れ、火にかけます。
- 2 ひと煮立ちしたら、すぐに火を止めます。
*煮立たせるとしょうゆの香りが飛び、味も苦くなるので、沸き立つ寸前で火を止めること。
- 3 Bの削り節を入れます。
- 4 そのまま3分置き、キッチンペーパーを敷いたざるでこします。
*昆布と削り節は絞ると苦味が出るので、軽く押す程度に。
*残った昆布と削り節は、佃煮にすると無駄がありません。

野崎流・ポン酢しょうゆ

蒸し物や鍋料理のつけ汁として人気のポン酢しょうゆ。
ヤマサしょうゆの赤い色が、上品な味わいを強調します。



材料

・オレンジ果汁*	200ml
・ヤマサしょうゆ	150ml
・酢	100ml
・ごま油	25ml

つくり方

- 1 半分に切ったオレンジの果肉に包丁で切り込みを入れ、絞る。
- 2 1と残りの材料を全てあわせる

*果物は、柿やみかんでも。
甘みのある果物を使うと、味に幅と深みが出ます。

しょうゆの使い方と意外な味を発見する

分とく山風・たまごご飯

たまごかけご飯が贅沢な一品に大変身！



材料 (1人分)

・ヤマサしょうゆ	適量
・たまご	1個
・ご飯	1膳
・長ねぎ、わさび、 生姜などの薬味	適量

つくり方・召し上がり方

- 1 ご飯を器に盛ります。
- 2 ヤマサしょうゆを、ご飯に回しかけます。
- 3 たまごを別の器に割り入れます。
黄身をスプーンですくい、ご飯にのせます。
- 4 白身を軽く切るように溶き、黄身と混ざらないようにご飯を壁にしてかけます。
- 5 長ねぎの薄い小口切り、わさびや生姜など、お好みの薬味をご飯にのせます。
- 6 まずは黄身をといて、黄身とご飯でいただきます。
次に白身とご飯をまぜていただきます。
次に、それぞれを薬味付きで。
最後にすべてを混ぜて、と5通りの味わい方が楽しめます。