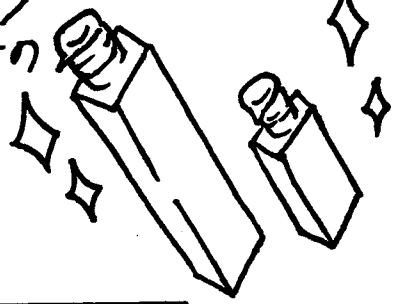


家庭料理から
ソコの料理まで
活用できる!!

最後の一滴

魚を丸ごとしょう油麹で仕込んでできた、臭みのない後味スヤキリの魚醤です。

☆塩分が高いので、普段使っているしょう油の1/2~2/3くらいの量で使ってください。



朝

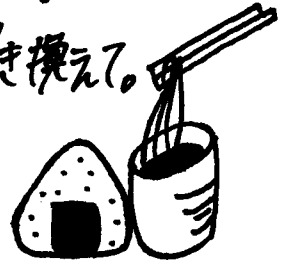
- 卵かけご飯... 自身をご飯に入れてかつ黄身をのせ、魚醤をかける。
- 目玉焼き... フライパンをフライに移動直前にかけて香ばしく仕上げ。
- 卵焼き・焼き海苔・浅漬け... 小皿の魚醤につけて。
- 磯辺餅... 海苔につけて餅を焼く。
- バターライス... 魚フレークとバター、魚醤をご飯に混ぜて。
- 魚茶漬け... 魚フレークにお茶を注いで一匙加えて。
- 味噌汁・スープ... 一匙加えて。



ハロロニキー)にすぐオススメ!!!!

昼

- カレー... 調味料を少なめにして仕上げに入ります。
- 親子丼・パスタ・焼きうどん... 塩味の半量を魚醤に置き換えて。
- とらめんやうどんのつゆ... めんつゆに一匙加えて。
- 冷やし中華... 付属の調味液に一匙加えて。
- 焼きおにぎり... 1合に大さじ1杯を混ぜて焼く。



夜

- 刺身しょう油... 特に自身魚サバ、エビ等にマッチ。
- 野菜炒め... 塩の半量を魚醤に置き換えて。
- ステーキ・焼き肉... ワサビ魚醤につけて。
- 鍋物... みりん、砂糖と混ぜて割り下。
- 煮物・肉じゃが... 醤油の半量を魚醤に置き換えて。
- チヂミ... 唐辛子を入れて辛味タレ。
- 焼き鳥... 焼き上げ直前にさっと塗る。
- ドレッシング... 魚醤1 + オリーブオイル3 + レモン汁適量
- 唐揚げ... 下味付け。

モツ煮にするときやけつき!!

