



vol.7

# うるぴょん NEWS

2019.4~6月号

バイヤーズセレクション

時短・簡便商品

季節のデザート・地産地消商品

今号のコラボレーション

## COLLABORATION MENU

今回は、「ハナマルキ 液体塩こうじ」「mizkan カンタン酢」「テオー食品 葱生姜醬」を使用したメニューです。何にでも合う最強調味料と他メーカーの素材品を組み合わせたコラボ特集!!

カンタン酢で

### No.1 ぶりの甘酢照り焼き

#### Recipe

- 「ブリ切身」は塩をふり、10分ほどおき、ペーパータオルで水けをふく。
- フライパンにサラダ油を熱し、ブリを中火で2分ほど焼き、きつね色になったら裏返し、ふたをして1分ほど焼く。
- 「カンタン酢」を加えて火を強め、沸騰したら中火で1分ほど加熱する。きつね色になって照りが出るまで煮詰めからめれば完成。

- Plusブリ切身(骨取) 2切れ
- カンタン酢 大さじ4
- 塩 少々
- サラダ油 適量

オカフーズ  
Plusブリ切身(骨取)60G  
【規格】60G/5X15\*2

冷凍



味つけはカンタン酢だけ。  
蒸詰めた甘酸っぱいたまごがご飯によく合います。

液体塩こうじ

### No.2 ほくほくジャガイモのオイル蒸し

#### Recipe

- ウインナーを4等分のそぎ切りにする。
- フライパンに、オリーブオイルと「液体塩こうじ」と「北海道チルドポテト」と①を入れ、強火にかける。
- グツグツと音がしてきたら蓋をして弱火にし、蒸し煮にすれば完成。

- 北海道チルドポテト 300g
- 粗挽きウインナー 4本
- 液体塩こうじ 大さじ1と1/2
- オリーブオイル 大さじ1と1/2

ケンコーマヨネーズ  
北海道チルドポテト1/4カット  
【規格】1KG/10

冷凍



液体塩こうじを使うことで、  
素材の旨味をぎゅっとひきだします。

葱生姜醬

### No.3 蒸し鶏ときゅうりのカンタン酢和え

#### Recipe

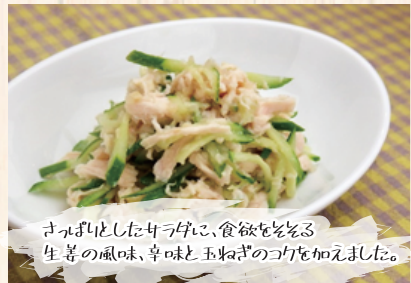
- 食材をそれぞれの大きさに切っておく。
- ボウルにきゅうり、「蒸し鶏」、「葱生姜醬」、「カンタン酢」を入れ混ぜ合わせたら完成。

- 蒸し鶏 40g
- きゅうり 50g
- 葱生姜醬 20g
- カンタン酢 10g

日本水産  
蒸し鶏500G  
【規格】500G/10\*2

冷凍

流水解凍



さっぱりとしたきゅうりに、食欲をそそる  
生姜の風味、辛味と玉ねぎの力を加えました。

液体塩こうじ

### No.4 豚肉と春菊の葱生姜醬炒め

#### Recipe

- 「豚肩切り落とし」を「液体塩こうじ」をもみ込み冷蔵庫で5~10分程漬け込む。
- 春菊は4cm幅に切り、輪の部分は縦半分に切る。
- フライパンに少量のごま油、ニンニク、「葱生姜醬」を熱し、①を中火でこんがり焼く。
- ③に春菊の軸の部分を加え炒める。火が通ったら葉を加えサッと炒めて完成。

- 楽らく匠味豚肩切り落とし 100g
- 液体塩こうじ 大さじ1
- 春菊IQF 約100g
- ごま油 少量
- んにく(みじん切り) 1/2片
- 葱生姜醬 小さじ1/2

大冷 冷凍  
楽らく匠味豚肩切り落とし(3mm)  
【規格】500G/10\*2

大洋エーアンドエフ 冷凍  
春菊IQF  
【規格】500G/20



液体塩こうじを使うことで、  
豚肉が軟らかくなりジューシーに仕上がります。



ハナマルキ 常温  
液体塩こうじ(業務用)

【規格】500ML/8

米こうじと塩を丁寧に熟成させた塩こうじをぎゅっと搾った液体タイプです。



Mizkan 常温  
カンタン酢

【規格】1L/12

甘酢漬け・酢の物・肉料理など、いろいろな酢メニューがカンタンに作れる調味料です。



テオー食品 冷蔵  
葱生姜醬

【規格】400G/12

みじん切りにすりおろし生姜を配合し、たまねぎ・長ねぎを加え香味野菜の旨味と香りを醤油に生かしました。

【お問合せ先】 ウルノ商事株式会社



- |  |  |
|--|--|
| 水戸本店 (TEL)029-304-2555<br>(FAX)029-304-2030  | 東関東支店 (TEL)0476-91-2525<br>(FAX)0476-92-2200 |
| つくば支店 (TEL)029-842-2001<br>(FAX)029-842-2008 | 埼玉支店 (TEL)0480-78-1321<br>(FAX)0480-78-1322  |
| 北関東支店 (TEL)0296-28-8020<br>(FAX)0296-28-8022 |  |