We Love Kouji & Artisan Food
糀部
Yamato Soysauce & Miso

ヤマト糀部人気のレシピ

糀部とは、毎日発酵食を摂り入れ美と健康を真剣に追求する部活動です。
発酵食美人のための部活動での人気レシピをご紹介します。お砂糖がわりにぜひお試しください。



お肉や野菜の旨みを引き出す割り下だしが決め手！

素材の良さを引き出すには、やっぱりダシが大切。
発酵調味料で本来の旨みがギュッとお鍋の中に溢れます。

こちらの商品はオンラインストアでもお買い求め頂けます



玄米甘糀 -特濃- スタンドパック

糀と玄米のみが醸す、甘く濃厚な味わい
ヤマト玄米甘酒の良さをギュッと２倍
濃縮。お料理のお砂糖代わりにどうぞ。

200g 540円　商品番号 142803
400g 950円　商品番号 142801

〈原材料〉玄米（国産）、米こうじ



香る生（なま）醤油 ひしほ

国産大豆・小麦の香り豊かな生（なま）醤油
火入れしないため、もろみ本来の香りと
美味しさをお楽しみいただけます。

450g 1,080円　商品番号 140018
900g 1,944円　商品番号 140017

Recipe

玄米甘糀すき焼き

材料

割り下だしの作り方（４人前）

酒	250cc
ひしほ醤油	360cc
みりん	360cc
玄米甘糀	200g

牛肉	400g
焼き豆腐	１丁
車麸	２切れ
糸こんにゃく	１袋
白菜	1/4 玉
玉ねぎ	１個
人参	１本
ねぎ	２本
しいたけ	４個
えのきだけ	１株
しめじ	１株
春菊	１束

つくり方

① 車麸は水で１５分ほどもどして４つに切る。
糸こんにゃくはザク切りにし、茹でておく。
焼き豆腐、白菜は食べやすく切る。
玉ねぎは 1cm 厚さ半月の輪切り、人参はうす切りにする。
ねぎは厚めの斜め切りにする。
えのき、しめじはおおまかにほぐす。
春菊は半分に切る。

② 鍋に酒、みりんを入れて火にかけ、アルコールを飛ばし
ひしほ、甘糀を加えてひと煮する。

③ 牛肉　白菜　玉ねぎ　車麸　しいたけ　まいたけ　焼き豆腐
糸こんにゃく　金沢春菊など、お好みの食材で順に煮る。

発行元： 株式会社 ヤマト醤油味噌
石川県金沢市大野町４丁目イ 170 番地
0120-12-1248
［受付時間］平日 9:00 ～ 17:00　※土・日・祝・年末年始を除く
金沢 ヤマト醤油味噌
www.yamato-soysauce-miso.co.jp