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。



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 1,134円　商品番号 140018
900g 1,998円　商品番号 140017

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

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