

IS

IS

IS

山崎本舗の

隠かくしたれ

IS



和食に合う
だしの旨み

肉じゃが

材料（4人前）

牛肉 ---- 200g(うす切り)
じゃがいも ----- 2ヶ
玉ねぎ ----- 1玉
にんじん ----- 1本
糸こんにゃく----- 1パック
きぬさや ----- 2本
隠したれ ----- 150cc
水 ----- 100cc
サラダ油 ----- 大さじ 1

作り方

- 1 牛肉、じゃがいもは一口サイズ、にんじんは乱切り、玉ねぎは4等分に切っておく。糸こんにゃくはざるに出し水で手もみし適当な長さに切っておく。
- 2 鍋にサラダ油をひいて、牛肉を炒める。牛肉の色が変わってきたら、にんじん、玉ねぎ、じゃがいも、糸こんにゃくを入れ、油がなじむまで炒める。
- 3 隠したれ(150cc)、水(100cc)を入れ、落しぶたをして中～弱火で20分。こげつかないように時々鍋をゆすり、煮詰まってきたら器に移し、別ゆでしておいた、きぬさやを乗せて出来上がり。



魚料理にも
ぴったり

さばの煮つけ

材料（2人前）

真さば（切り身）…… 2切れ
ごぼう …………… 1 / 2本
しいたけ …………… 4本
ししとう …………… 4本
隠したれ …………… 150cc
水 …………… 50cc
しょうが（スライス）…… 4枚

作り方

- 1 鍋に隠したれ(150cc)・水(50cc)と、全ての材料を並べて火にかける。
- 2 たれが沸騰したら中火～弱火にし、アルミホイルで落しぶたをする。
- 3 10分間煮込んだら出来上がり。
お好みで千切りにしたしょうがをのせる。



お手軽に
もう一品

きんぴらごぼう

材料 (2人前)

ごぼう 1本
にんじん 1本
ごま 少々
サラダ油 大さじ1
隠したれ 80cc

作り方

- 1 ごぼうは、ささがきにし水にさらす。
にんじんは、千切りにする。
- 2 フライパンにサラダ油(大さじ1)を
入れ、よく水を切ったごぼうと、
にんじんを炒める。
- 3 7割ぐらい火が通ったら隠したれ(80cc)
を入れる。
- 4 水分がとんだら、器に盛り付け
ごまを振って出来上がり。



お手軽
本格中華

酢豚

材料（4人前）

- 豚肉 ……200g（うす切り）
- ピーマン …………… 2ヶ
- 玉ねぎ …………… 1玉
- にんじん …………… 1本
- 塩こしょう …………… 少々
- 片栗粉 …………… 少々
- 油 …………… 大さじ1
- A { 隠したれ …………… 150cc
- ケチャップ …………… 20g
- 酢 …………… 20cc

作り方

- 1 豚肉は一口大に切り、塩こしょうをして片栗粉をまぶす。にんじんは乱切りにして先に茹でておく。
（茹でておくと炒めるときに楽です）
玉ねぎ、ピーマンを一口サイズに切る。
- 2 フライパンに油を大さじ1入れ豚肉をあげ焼きにする。カリッになったら一度皿に取り出す。
- 3 ピーマン、玉ねぎ、にんじんを入れ、全体に火が通ったら、Aの合わせ調味料をいれ、全体にからめる、最後に水溶性片栗粉でとろみをつけたら出来上がり。



定番
メニュー

豚肉のしょうが焼き

材料（1人前）

豚ロース	100g
隠したれ	50cc
しょうが	適量
塩こしょう	少々

作り方

- 1 豚肉にはあらかじめ塩こしょうを軽く振る。
しょうがはすり下ろしておく。
- 2 フライパンで肉を焼き8割ほど火が通ったら隠したれ（50cc）と、すり下ろしたしょうがを加え弱火で煮つめる。
照りが出てきたら出来上がり。



イチ
オシ

ふたすき

材料（2人前）

豚バラ肉150g

隠したれ150ml

水100ml

糸こんにゃく100g

焼豆腐1/2丁

長葱1/2本

えのきなどお好みの具

作り方

- 1 鍋に材料を並べ、隠したれ(150ml)・水(100ml)を入れ火をつける。
- 2 沸騰後落とし蓋をして、弱火で約15分煮たら出来上がり。

具材の内容や煮詰まることにより味の濃さが変わります。お湯などで調整しお好みの味に仕上げてください。醤油・とうがらし・ニンニクなどを加えると味が引き締まります。