



万能調味料 味噌



●こだわりの味噌をふんだんに使用し、鶏・かつお・こんぶの旨味を合わせ、味噌本来の芳醇な風味と旨味を活かした万能調味料です。

〔使用用法〕

- 炒め物 ……素材に対し15～20%量を目安にご使用ください。
- 焼き物 ……素材に対し10～20%量のたれを絡めてご使用ください。
- 煮物 ……本品1に対し水5～10を加え煮汁としてご使用ください。

〔製品形態/荷姿〕 1Lペットボトル×10本/ダンボール

JANコード: 4526281002534

〔保管条件〕 冷暗所保管 〔賞味期限〕 359日

これ1本で炒め・焼き・煮物など様々な用途に 簡単にご使用頂けます！

メニュー検索は
こちら ⇒⇒



回鍋肉



★豆板醤を効かせて、ピリ辛味に仕上げた一品。



- 〔材料(2人前)〕
- YGC万能調味料 味噌 ……大さじ1
 - 豚バラ肉 ……70g
 - キャベツ ……70g
 - ピーマン ……30g
 - 長ネギ ……30g
 - 豆板醤 ……小さじ1/2

〔作り方〕

- ① フライパンを熱してサラダ油(分量外)を引き、適当な大きさにカットしたキャベツとピーマンを炒めて、火が通ったら、取り出しておく。
- ② ①のフライパンで豆板醤と長ネギをいため、香りがたったら、一口大にカットした豚バラ肉を加え、更に炒める。
- ③ 豚バラ肉の色が変わったら①をフライパンに戻し、【YGC万能調味料 味噌】を加えて炒める。
- ④ 万能調味料が全体に絡まったら、皿に盛り付けて完成。

鮭のちゃんちゃんホイル焼き



★甘味のある味噌とバターのコクが食欲をそそります。



- 〔材料(2人前)〕
- YGC万能調味料 味噌 ……大さじ1
 - 生鮭 ……1切れ(70g)
 - キャベツ ……40g
 - 玉ねぎ ……30g
 - しめじ ……30g
 - にんじん ……20g
 - 塩コショウ ……適宜
 - バター ……5g
 - あさつき ……適宜

〔作り方〕

- ① アルミホイルに適当な大きさにカットしたキャベツと玉ねぎを並べ、塩コショウで下味を付けた生鮭と、小房に分けたしめじを置く。
- ② 【YGC万能調味料 味噌】をかけてホイルで包み、グリルで10～15分焼く。
- ③ 全体に火が通ったら、バターを乗せ、あさつきとこしょうを散らし、完成。

味噌カツ



★甘味のあるタレとカツのハーモニー♪



- 〔材料(2人前)〕
- YGC万能調味料 味噌 ……大さじ1
 - 水 ……小さじ1/2
 - 豚ロース ……1枚
 - 卵 ……1ヶ
 - パン粉 ……適宜
 - 小麦粉 ……少々
 - 塩・こしょう ……少々
 - キャベツ ……適宜

〔作り方〕

- ① 筋切りした豚ロース肉に塩・こしょうで下味をつけ、小麦粉、卵、パン粉をつけ、170℃の油で4～5分揚げます。
- ② 【YGC万能調味料 味噌】を水で延ばす。
- ③ ①と千切りしたキャベツを皿に盛り付け、②をかけて完成。

もつ煮込み



★味噌煮込みの王道！ご飯にもお酒にも良く合います。



- 〔材料(2人前)〕
- YGC万能調味料 味噌 ……大さじ2
 - 豚もつ(ポイル済) ……100g
 - 大根 ……50g
 - にんじん ……30g
 - こんにゃく ……50g
 - 水 ……700g
 - 醤油 ……小さじ1

〔作り方〕

- ① 豚もつは下茹でしておく。
- ② 大根・にんじんはちょう切り、こんにゃくは一口大にカットし、①の豚もつと一緒に分量の水で柔らかくなるまで煮込む。
- ③ 【YGC万能調味料 味噌】と醤油を加え煮立たせる。
- ④ 器に盛り付け、お好みの薬味をふって完成。

長ネギのマヨ味噌グラタン

焼

★味噌とマヨネーズの相性の良さが

引き立つグラタンです。



【材料(2人前)】
YGC万能調味料 味噌・・・大さじ1
マヨネーズ・・・大さじ2
粉チーズ・・・大さじ1
長ネギ・・・2本

【作り方】

- ① 長ネギを5cm幅にカットし、耐熱皿に敷き詰める。
- ② 【YGC万能調味料 味噌】・マヨネーズ・粉チーズを混ぜ合わせ、①にこんもりと乗せる。
- ③ トースターで焦げ目がつく程度に焼き上げて完成。

里芋の味噌バター煮

煮

★里芋にバターを絡ませたほっこり優しい一品です。



【材料(2人前)】
YGC万能調味料 味噌・・・大さじ2
里芋・・・200g
水・・・200g
バター・・・10g
絹さや・・・適宜

【作り方】

- ① 里芋の皮を剥き、たっぷりのお湯(分量外)で下茹でをする。
- ② 鍋に【YGC万能調味料 味噌】と水を入れて煮立たせ、①を加えて煮絡ませる。
- ③ 煮汁が半量になったら、バターを溶かし入れて絡ませる。
- ④ 器に盛り付け、茹でた絹さやを散らし完成。

アジのなめろう

和え

★香味野菜の風味と味噌の甘味が絶品です。



【材料(2人前)】
YGC万能調味料 味噌・・・大さじ1.5
アジ・・・1尾分(約60g)
生姜・・・1/2片
みょうが・・・1ヶ
青じそ・・・3枚
万能ネギ・・・10g

【作り方】

- ① アジの刺身と薬味を包丁を使って叩きながら混ぜ合わせる。
- ② 十分に混ざったら、【YGC万能調味料 味噌】を加えて、軽く混ぜ合わせる。
- ③ 器に盛り付けて完成。

ゴロツと根菜のみそポトフ

煮

★根菜たっぷりで栄養満点のポトフです。



【材料(2人前)】
YGC万能調味料 味噌・・・大さじ1
豚肩ロース肉(かたまり)・・・120g
かぶ・・・2ヶ
れんこん・・・100g
にんじん・・・1本
水・・・300g
黒こしょう・・・適宜

【作り方】

- ① 鍋に薄くサラダ油(分量外)を引き、一口大にカットした豚肉を軽く焼き付ける
- ② ①に水を入れて火にかけ、【YGC万能調味料 味噌】を溶かす。
- ③ ②に一口大にカットしたかぶ、レンコン、にんじんを入れて弱火で20分煮込む。
- ④ 器に盛り付け、黒こしょうを振って完成。

みそ焼きおにぎり

焼

★甘い味噌とさっぱりとした青じその絶妙な

ハーモニーが◎



【材料(2人前)】
YGC万能調味料 味噌・・・大さじ2
ご飯・・・300g
青じそ・・・2枚

【作り方】

- ① ご飯を握り、分量の【YGC万能調味料 味噌】を両面に塗る。
- ② 両面を焼き付けて片面に青じそを付ける。
- ③ 皿に盛り付けて完成。

イカとアスパラのみそバター炒め

炒

★味噌とバターのイカした炒めものです。



【材料(1~2人前)】
YGC万能調味料 味噌・・・大さじ2
イカ・・・150g
アスパラ・・・4本
バター・・・20g

【作り方】

- ① フライパンにバター(分量の半分)を溶かし、アスパラを炒める。
- ② アスパラに火が通ったら、イカを加えて更に炒める。
- ③ イカに火が通ったら、【YGC万能調味料 味噌】と残りのバターを加えて絡ませる。
- ④ 皿に盛り付けて完成。