

味力万能塩だれ



●豚と鶏の旨味、香味野菜と香辛料の風味が豊かな塩味の万能だれです。

【使用方法】

炒め物…素材に対し10~15%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。
 スープ…本品1に対し水15~20を加えて、お好みの具材を入れてご使用ください。
 揚げ物の下味つけ…素材に対し10%量を揉み込んでご使用ください。

【原材料名】

食塩（国内製造）、たん白加水分解物、動物油脂、砂糖、しょうゆ、こんぶエキス、オイスターソース、ポークエキス、かつおエキス、香辛料、ガーリックパウダー／調味料（アミノ酸等）、酒精、増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム）、酸味料、カラメル色素、酸化防止剤（ビタミンE）、（一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む）

【製品形態/荷姿】 1Lペットボトル×10本/ダンボール

【保管条件/賞味期限】 冷暗所保管/360日

アレンジ次第で炒め・焼き・煮物と様々なメニューにご使用頂けます！

さくらえびの塩焼きそば



★彩り鮮やかなさくらえびの塩焼きそばです。



【材料（1人前）】
特級厨師 味力万能塩だれ
 ……大さじ1
 蒸し焼きそば ……1玉
 青ねぎ ……20g
 釜揚げさくらえび ……20g
 サラダ油 ……適宜
 水 ……大さじ1

【作り方】

- ① フライパンに少量のサラダ油を熱し、蒸し焼きそばを入れ、大さじ1の水を入れてほぐす。
- ② 青ねぎ、釜揚げ桜えび、味力万能塩だれを入れてよく混ぜながら炒める。
- ③ 全体に味がからまったらできあがり。

鶏なんこつのねぎまみれ



★コリコリの食感と塩味がおつまみにぴったりです。



【材料（1人前）】
特級厨師 味力万能塩だれ
 ……小さじ2
 鶏ひざなんこつ ……100g
 青ねぎ ……20g
 サラダ油 ……適宜

【作り方】

- ① フライパン油をしき、鶏ひざなんこつを火が通るまで炒める。
- ② 味力万能塩だれを加え、味をからませる。
- ③ 鉄板に盛り、上から青ねぎを散らす。

塩からあげ



★パリッとジューシーな塩唐揚げです。



【材料（2人前）】
特級厨師 味力万能塩だれ
 ……大さじ1
 鶏もも肉 ……100g
 にんにく ……小さじ1
 酒 ……小さじ1
 片栗粉 ……適宜
 揚げ油 ……適宜

【作り方】

- ① 鶏もも肉を食べやすい大きさに切ってボールに入れ、味力万能塩だれ・にんにく・酒を入れてよくもみ込む。
- ② 片栗粉を全体にまぶし、油でカリッとするまで揚げる。
- ③ 千切りキャベツと一緒に皿に盛り付ける。

ガーリックシュリンプ



★にんにくを効かせたビールにぴったりの一品です。



【材料（1人前）】
特級厨師 味力万能塩だれ
 ……大さじ1
 えび ……200g
 にんにく ……1かけ
 オリーブオイル ……大さじ1
 パセリ ……適宜
 ご飯 ……200g
 フライドオニオンチップ ……適宜
 サニーレタス ……1枚

【作り方】

- ① フライパンにオリーブオイルを熱し、みじん切りにしたにんにくを香りが出るまで炒める。
- ② えびを加えて、火が通るまで炒めたら、味力万能塩だれを入れて味をからませる。
- ③ サニーレタス、ご飯とともに皿に盛り、上からパセリをふる。

ハワイアンポキボウル

和

★ハワイの人気料理ポキボウルです。



【材料（1人前）】
特級厨师 味力万能塩だれ

マグロ	…大さじ1
にんにく	…70g
ごま油	…小さじ1
トマト	…1/4個
アボカド	…1/4個
紫玉ねぎ	…適宜
青ねぎ・パクチー	…適宜
ご飯	…適宜

【作り方】

- ① マグロ、トマト、アボカドをダイスカットにして味力万能塩だれ、にんにく、ごま油をからめておく。
- ② お皿にご飯を盛り、上にスライスした紫玉ねぎ、①、パクチー、万能ねぎの順で盛り付ける。

鮭の塩しモンホイル焼き

焼

★さっぱり塩しモン味のホイル焼きです。



【材料（1人前）】
特級厨师 味力万能塩だれ

生鮭(切り身)	…大さじ1
玉ねぎ	…1切
きのこ	…20g
ブロッコリー	…適宜
レモン	…適宜
バター	…1/8切
黒こしょう	…5g
	…適宜

【作り方】

- ① アルミホイルに輪切りにした玉ねぎを敷き、上に生鮭の切り身をのせる。
- ② 万能塩だれを塗り、黒こしょうをふる。
- ③ きのことブロッコリー・レモンをまわりに並べ、バターをのせたら、蒸気が漏れないようにしっかりとアルミホイルを閉じる。
- ④ フライパンに③を入れて、10～15分蒸し焼きにする。

チョシギサラダ

和

★韓国風のチョシギサラダです。



【材料（1人前）】
特級厨师 味力万能塩だれ

ごま油	…15g
コチュジャン	…15g
レタス	…3g
きゅうり	…1/2玉
韓国のり	…1/2本
いりごま	…適宜
	…適宜

【作り方】

- ① レタス、きゅうりを食べやすい大きさに切って、冷水にさらして水気を切る。
- ② ボールで味力万能塩だれとごま油、コチュジャンを混ぜる。
- ③ 食べる直前に①の野菜を②のボールに入れてサックリ混ぜ合わせる。
- ④ 器に盛り付け、韓国のりといりごまを散らす。

夏野菜のグリル

焼

★たっぷりの野菜を詰め込んだ一品です。



【材料（1人前）】
特級厨师 味力万能塩だれ

鶏もも肉	…小さじ2
かぼちゃ	…60g
パプリカ(赤・黄)	…60g
ミニトマト	…各1/8個
なす	…2個
ブロッコリー	…1/4本
チーズ	…1個
バジル	…200g
	…適宜

【作り方】

- ① 油をひいたフライパンでシーフード、しいたけ、アスパラガス、長ねぎを炒めて一度取り出す。
- ② よく熱して油を引いたフライパンに、溶き卵を入れて軽く混ぜ、さらにご飯を加えて炒める。
- ③ 取り出しておいた具材と長ねぎを加え、万能醤油だれで味を調える。

塩天丼

和

★さっぱりとした塩味の天丼です。



【材料（1人前）】
特級厨师 味力万能塩だれ

水	…大さじ1
ご飯	…大さじ1
お好みの天ぷら	…200g
もみ海苔	…適宜
大葉	…適宜
いりごま	…適宜

【作り方】

- ① 味力万能塩だれと水を混ぜ合わせ、塩天丼のタレを作る。
- ② 丼にご飯を盛り、タレの半分をかける。
- ③ 天ぷらを盛り付け、タレの残りをかける。
- ④ 刻んだ大葉とごまをふりかける。

たこのネバネバ冷やっこ

和

★具沢山のさっぱり冷やっこです。



【材料（1人前）】
特級厨师 味力万能塩だれ

豆腐	…大さじ1/2
たこ	…1/2丁
オクラ	…20g
きゅうり	…1本
大葉	…1/4本
いりごま	…1枚
	…適宜

【作り方】

- ① オクラ・大葉はみじん切り、きゅうりは5mm角にカットする。
- ② 味力万能塩だれと①を混ぜ合わせる。
- ③ 豆腐を皿に盛り、②を乗せていりごまをふる。

【販売元】

ms 丸善食品工業株式会社
MARUZEN FOOD INDUSTRY CO., LTD.
〒175-0094 東京都板橋区成増1-30-13 TEL:03-5998-0205

東京支店: 03-5998-0212
大阪支店: 06-6368-6775
名古屋営業所: 052-778-6670
仙台営業所: 022-771-6506

札幌営業所: 011-895-2654
福岡営業所: 092-534-5525
鶴岡工場: 0235-25-1191

【取扱店】