

とつ きゅう ちゅう し
特級厨師
TOKKYU CHUUSHI

味力海鮮だれ

貝汁
魚汁
えびかに汁



ほたて かき あさりなどの
旨味が効いた塩だれです。

特級厨師 味力海鮮だれ 貝汁

商品コード: 0437030
製品形態/荷姿: 1Lペットボトル×10本/ダンボール
保管方法: 日光を避け涼しい場所に保管
賞味期限: 製造日より360日
J A Nコード: 4526281 001704



かつおとこんぶの旨味 甘味 まろやかな
コクと風味が活きた塩だれです。

特級厨師 味力海鮮だれ 魚汁

商品コード: 0437031
製品形態/荷姿: 1Lペットボトル×10本/ダンボール
保管方法: 日光を避け涼しい場所に保管
賞味期限: 製造日より360日
J A Nコード: 4526281 001711



えびの甘味とかにの芳醇な
風味が味わい深い塩だれです。

特級厨師 味力海鮮だれ えびかに汁

商品コード: 0437032
製品形態/荷姿: 1Lペットボトル×10本/ダンボール
保管方法: 日光を避け涼しい場所に保管
賞味期限: 製造日より360日
J A Nコード: 4526281 001728



味力海鮮だれ使用例



使用方法

炒め物の味付けにはそのまま、スープ等に使用する場合は10~20倍に希釈してご使用いただけます。

これまで美味しい鍋つゆに！！ 10倍希釈



調理例 貝だくさん寄せ鍋 (2人前)

- ① お好みの**特級厨师 味力海鮮だれ**40gと水360ccを土鍋に入れて火にかけます。
- ② 貝・エビ・白身魚などの魚介類、鶏肉、白菜・人参・長葱などの野菜類、きのこなどを入れて煮込みます。
- ③ 最後に水菜を入れてお召し上がりください。

煮込み料理の出汁に！！ 約11倍希釈



調理例 海鮮鍋焼きうどん (1人前)

- ① お好みの**特級厨师 味力海鮮だれ**25gと水300ccを土鍋に入れて火にかけます。
- ② うどん、卵、お好みの具材を入れて煮込みます。
- ③ お好みで七味を振ってお召し上がりください。

炒め料理の味付けに！！ ストレート



調理例 八宝菜 (1人前)

- ① お好みの**特級厨师 味力海鮮だれ**10g、ガラスープ100ccを合わせ、スープを作ります。
- ② 中華鍋に油通した野菜類、豚肉や魚介類を入れて軽く炒め、①のスープを入れて沸騰したら片栗粉でとろみをつけます。
- ③ 胡麻油で風味をつけてお召し上がりください。

様々な汁物のベースに！！ 約20倍希釈



調理例 海鮮すまし汁 (2人前)

- ① お好みの**特級厨师 味力海鮮だれ**15gと水300ccを土鍋に入れて火にかけます。
- ② ①が煮立ったら、豆腐とお好みの野菜を入れます。
- ③ 具材に火が通ったらお召し上がりください。

【販売者】



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 FAX:03-5998-0207

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

【取扱店】