

ふくおか よかもんガイド掲載品



老舗醤油屋 秘伝の調味料

時短☆ 万能たれ うまかばい

煮る 炒める 焼く 漬ける とってもラクダ♪

うまかばいレシピ

4人分 レシピ

(令和4年6月版)



クルメキッコー

これ1本で味付けが完成するので、他に何の調味料もいりません。
味の染みこみも早く、短時間で美味しく仕上がります。
一度使うと毎日食べたくなる、そんな味が人気の調味料です。

Instagram

うまかばい情報 載ってます

すき焼き 超人気

たれ 150ml(ストレート)
※牛肉400g

煮たまご風 人気

ゆで卵をジップロック等で漬けるだけ!
たれ 普通: 2倍希釈
濃いめ: ストレート

親子丼(かつ丼) 超人気

たれ 80ml 水 150ml

しょうが焼き 人気

たれ50ml、水100ml、生姜15g程度(お好みでニンニク)

レシピ 動画→

肉じゃが 人気

たれ 60ml 水 110ml

煮豚

たれ: 水を 1:3 で
ひたひたになる程度にして
2時間煮る

てりやきハンバーグ

たれ 60ml 水 30ml

給食で一番人気 鶏肉のレモン煮 基山町のソウルフード

(材料)鶏むね肉 500g
(作り方)鶏肉を下味に浸け、片栗粉を付けて油で揚げる。別の鍋で沸騰させた**浸けたれ**に揚げた鶏肉を入れ絡ませて、出来上がり。
(下味)たれ 30ml 酒 8ml
(浸けたれ)たれ 30ml、水 40ml、
レモン汁 1/4個分

肉とうふ

たれ 100ml 水 150ml

牛丼 分量変更しました

たれ 100ml 水 100ml
肉 300g程度

三色弁当(鶏そぼろ)

たれ 80ml 水 30ml

マーボー春雨 人気

レシピ動画→

たれ お好み適量

かぼちゃ煮つけ

(通常)たれ: 水を 1:3
(上品仕上げ)たれ: だしを 1:6

豚バラ肉巻き レンジ

※レンジで裏・表と火を通し、最後にうまかばいをかけてもう一度レンジでチン
たれ ストレートで適量

豚丼

たれ ストレートで適量
※フライパンで焼き絡める

きんぴらごぼう 人気

たれ 30ml 水 60ml
※レンジでもおいしいです

照焼きチキン

たれ 100ml 水 30ml
鶏肉4枚 焼き色が付いたらかけて両面煮付ける

豚テキ 人気

たれ 80ml ケチャップ 10ml バター 20g にんにく お好みで

スペアリブ

※あくとりしながら1時間20分程煮込む
たれ 200ml 水 600ml

唐揚げ

鶏肉300g たれ 45ml
(お好みでしょうが)、ニンニク1かけで一晩つけ込む

手羽先グリル

焼いた手羽先をたれ(適宜)にくぐらせる

冷やし中華(たれ)

☆混ぜ合わせる
たれ 200ml 水 200ml
酢 100ml ごま油:少々

うまかばい 専用ホームページ

取扱店情報など掲載



★初めはうす目にお使い頂き、お好みで調整してください。

創業明治7年 蔵造り 杉木桶 天然醸造醤油

クルメキッコー醤油



←通販
木桶熟成醤油・味噌・つゆ・白だしなど6本で送料無料

TEL 0942 - 34 - 4147

↑かわいい レシピは

魚のプロからこれだけでいい!と推薦していただけた煮魚・照焼き。ぜひ一度お試しください♪

| | | | |
|--|---|--|--|
| <p>煮魚(タイ・カレイ・さば・他どんな魚種でも)</p> <p>たれ: 水を 1:2 で ひたひたになる程度にし 12分煮る</p> <p>超人気</p> <p>(圧力釜使用時はたれ: 水を1:3)</p> <p>レシピ 動画 →</p>  | <p>カジキの照焼き</p> <p>人気</p> <p>たれ: 水を 1:3 ※濃いめは1:2</p>  | <p>いかと大根の煮付</p> <p>たれ 100ml 水 300ml</p>  | <p>いか焼き</p> <p>※フライパンで最後に焼き絡める</p> <p>たれ 適量 水 少々</p> |
|--|---|--|--|

| | | | |
|--|--|---|--|
| <p>ぶり大根</p> <p>たれ: 水を 1:2 で ひたひたになる程度にし 12分煮る</p> <p>※大根は下ゆでしておく</p>  | <p>煮ダコ</p> <p>たれ 100ml 水 200ml</p> | <p>あんかけカレイ</p> <p>魚は揚げ焼きにし、あんをかける。あんは、たれ: 水を 1:2 と片栗粉</p> | <p>さわらのバターソテー</p> <p>レシピ動画 →</p> <p>たれ 60ml、酒 30ml</p>  |
|--|--|---|--|

| | | | | |
|---|--|---|--|--|
| <p>漬け丼</p> <p>たれ 180ml</p>  | <p>ぶり照焼き</p> <p>たれ: 水を1:3 で 繰り返し漬け焼きする</p> | <p>海苔の佃煮</p> <p>のりを水に浸し、なじんだらたれを入れ煮る</p> <p>のり 5枚、たれ 75ml、水 90ml</p> | <p>さばのみぞれ煮</p> <p>人気</p> <p>さば4切れ、たれ 70ml、水 100ml、大根300g(6cm程度)</p> | <p>さばの味噌煮</p> <p>たれ 100ml、水 250ml、みそ 60g</p> |
|---|--|---|--|--|

| | | | | |
|--|---|--|--|--|
| <p>ひじきの炒め物</p> <p>たれ 60ml 水 50ml</p>  | <p>筑前煮(がめ煮)</p> <p>たれ 60ml 干しいたけ戻し汁 400ml</p> | <p>鶏と大根の煮物</p> <p>たれ 100ml 水 300ml 大根2/3 鶏肉 150g</p> | <p>麻婆豆腐</p> <p>人気</p> <p>豆腐1丁 たれ 75ml 水 75ml 豆板醤 お好み量</p> | <p>ゴーヤチャンプル</p> <p>たれ お好み適量で最後に味付けする</p> |
|--|---|--|--|--|

| | | | | |
|---|--|--|---|---|
| <p>たたききゅうりナムル</p> <p>たれ 5ml ごま油 5ml 鶏ガラスープの素 5ml</p>  | <p>チンゲン菜と卵の炒め物</p> <p>たれ 10ml にんにくチューブ・ごま油、お好みで塩胡椒</p> | <p>なす南蛮</p> <p>たれ: 水=1:1 お酢 15ml</p>  | <p>焼鳥</p> <p>たれを適宜 付け焼き ※焦げないように注意</p>  | <p>糸こんにゃく煮</p> <p>たれ 45ml ※フライパンで煮絡める</p>  |
|---|--|--|---|---|

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| <p>いか炊込みご飯</p> <p>たれ 50~60ml、いか 適量 米 3合 を一緒に炊き込む</p>  | <p>チャーハン</p> <p>たれ: マヨネーズ 1:1 塩こしょう少々</p>  | <p>焼おにぎり</p> <p>たれ 適宜 ごはんにごせてグリルで焼く</p>  | <p>もち磯辺焼き</p> <p>たれを付け焼きする</p>  | <p>厚揚げ照焼き</p> <p>たれ 50ml 水 100ml 焦げないようにからめ焼く</p>  |
|---|---|---|---|---|

| | | |
|--|---|---|
| <p>回鍋肉(ホイコーロー)</p> <p>(4人前)</p> <p>たれ 45ml 酒 15ml 甜面醬 30g 豆板醬 10g</p> <p>(材料) 豚肉 200g 片栗粉 適宜 キャベツ 1/4個 ネギ 1/2本 ピーマン 1個</p>  | <p>鶏炊込みご飯</p> <p>米 3合 たれ 75ml</p>  | <p>食べだしたら止まらない! 《手羽中のから揚げ》</p> <p>揚げてもOK 焼いてもOK 絡めるだけ!</p> <p>(作り方) ①手羽中をビニール袋に入れて片栗粉を入れ全体に片栗粉をまぶす。 ②①を油で揚げてキッチンペーパーに取り油を切る。 ※フライパンで油少な目で揚げ焼きでもOKです。 ③2倍にうすめたうまかばいをボウルに入れて、揚がった手羽中を入れて絡める。お皿に盛ってお好みで胡麻をかけてお召し上がりください。</p>  |
| <p>豚の角煮</p> <p>たれ: 水を 1:3</p> <p>豚バラかたまり 600g にんにく 3かけ 塩こしょう 少々</p>  | <p>レバー煮</p> <p>たれ 180ml 水 200ml</p>  | |