



野菜だし調味料で 惣菜革命!

野菜 だし

日本橋 **ゆかり**

三代目 野永喜三夫シェフ考案

野菜だし調味料を使用した **メニュー紹介**

これうま! かぼちゃ煮



しっとり! 鯖の塩焼き



野菜たっぷり! 和風八宝菜



商品
ライン
アップ

野菜だし調味料 デリカユース 1kg

野菜だし調味料 濃縮タイプ 1kg・300ml

上記メニューは
こちらを使用!



野菜を炒めずにつくった“だし”がベースの調味料。より素材の味わいを引き立てたメニューに仕上がります。野菜の炒め感を必要としないメニュー(特に和風メニュー)におすすめです。

炒めた野菜からとった“だし”がベースの調味料。素材の味わいをいかしつつ、野菜を炒めた香りを含めた調理感をメニューに付与できます。特に洋風メニューにおすすめです。

詳しくはこちら



カゴメ 野菜だし 🔍 検索

これうま!かぼちゃ煮



材料 (10人分)

かぼちゃ	1200g
カゴメ野菜だし調味料	
デリカユース	60g
白だし	60g
(またはめんつゆ)	
砂糖	120g
水	300g

<a>

作り方

- ①かぼちゃは種とワタを取り除き、約4cm×2cmのひとくち大に切る。<a>は混ぜ合わせて一旦沸かし、粗熱をとっておく。
- ②2/3ホテルパンに、かぼちゃの皮目を上にして重ならないように並べ、キッチンペーパーをかぼちゃ全体にかぶせる。上から<a>を全体にかける。
- ③フタをしてスチームコンベクションオーブンで加熱する。(モード:コンビモード、蒸気量:100%、140℃で25分)竹串等をさしてすっと通るようになったら、フタをしたまま常温になるまで冷ます。



Point

野菜だし調味料入りの調味液に浸して、低温で加熱することで、かぼちゃの旨みを感じることができます。シンプルだからこそ、今までにないホッとさせる味わいに驚きます。



しっとり!鯖の塩焼き



材料 (10人分)

甘塩サバ(半身)	10枚 (約1000g)
カゴメ野菜だし調味料	
デリカユース	45g
白だし	15g
水	900g

<a>

作り方

- ①甘塩サバの皮目に約1cm幅に十字の切り込みを入れる。
 - ②パットに<a>を合わせ、①を漬ける。落とシラップをして冷蔵庫で2時間漬ける。
 - ③②の水気をふき取り、皮目を上にしてグリル等でこんがり焼き色が付くまで焼く。
 - ④裏返して申まで火を通す。
- ※両面焼きの場合は火加減を調節し、皮目にきれいな焼き色ががつくように焼く。

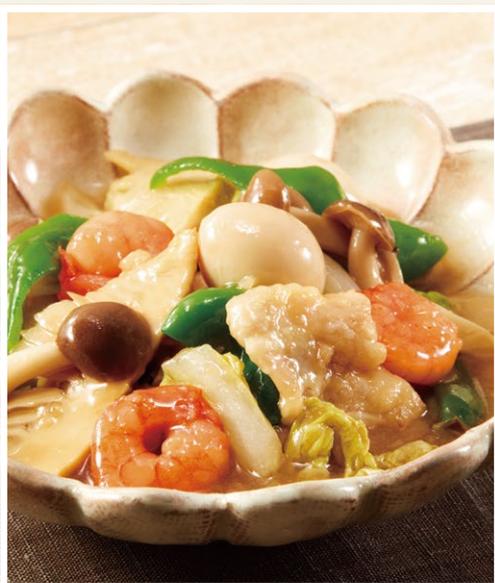


Point

野菜だし調味料入りの調味液に漬けることで、塩鯖特有の生臭さが抑えられ、旨みと水分がしっかりと入り、身がしっとり、ふっくらします。



野菜たっぷり!和風八宝菜



材料 (2人分)

豚バラ肉(スライス)	100g
むきえび	100g(16尾)
片栗粉	18g
ピーマン	50g
しめじ	70g
たけのこ(水煮)	80g
白菜	200g
うずらの卵(水煮)	50g
カゴメ野菜だし調味料	
デリカユース	35g
白だし	70g
水	110g
片栗粉	5g
しょうが(粗みじん切り)	5g
ねぎ(小口切り)	5g
ごま油	12g

<a>

作り方

- ①豚バラ肉は一口大に切る。しめじは石付きを切り落とし小房に分ける。白菜は葉と芯に分け、葉は一口大に、芯は長さ3~4cm、幅7mmの細切りにする。ピーマンも同様に細切りにし、たけのこは薄切りにする。
- ②ボウルに<a>を合わせておく。
- ③フライパンに豚バラ肉、むきえびを入れ、片栗粉を全体にまぶしてから火をつける。中火で混ぜながら熱し、食材の色が変わり始めたならを加える。
- ④豚バラ肉の色が変わったら、野菜、うずらの卵を入れてしんなりするまで炒める。
- ⑤②を回し入れ、底からよく混ぜながらとろみがつくまで加熱し、仕上げにごま油を回し入れる。



Point

野菜だし調味料を使用することで、野菜、食材がもつ色味、香り、旨み、食感を最大限に引き出しつつ、素材の味がまよります。



※白だし・めんつゆは製品により塩分量が異なるため、加減してください。