

フタバ  
鰹節屋がこだわり抜いた

本格派万能ぼん酢

鰹・昆布・宗田鰹・にぼし・鯖の  
ダシがたくっぷりきいてる

ゆず・かぼす・だいだいの  
天然柑橘果汁入り

甘さ控えめで、だし旨味  
広がるまろやかな味

そのままでも美味しい、  
手を加えても、さらに美味しい

# ぼん酢 三昧

ざんまい



商品コード	7 2 5 6
商品名	ぼん酢三昧 1.8リットル
規格	1.8L×6本
原材料名	しょうゆ(濃口しょうゆ、たまりしょうゆ)(国内製造)、かんきつ果汁、醸造酢、果糖ぶどう糖液糖、みりん、砂糖、発酵調味料、食塩、清酒、かつお節、かつお節エキス、昆布、そうだかつお節、煮干しエキス、たん白加水分解物、さば節、かつおエキス、そうだかつお節エキス/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、(一部に小麦・さば・大豆を含む)
賞味期限	製造日より1年
JANコード	4 9 6 0 0 2 0 4 8 7 6 8

## おすすめ使用方法

- ・お浸し、から揚げ、お刺身に…
- ・調味料やオイルを加えてドレッシングに
- ・そのまま鍋のつけダレとして

## 《使用上のご注意》

- ※天然果汁成分、だし成分等が浮遊、沈殿する場合がありますが、品質には問題ありません。
- キャップを締めて、よく振ってからご使用下さい。
- 開封後は冷蔵庫に保存し、お早めにご使用下さい。

5種のダシと 3種の柑橘の調和

お問い合わせは



ダシを科学する  
株式会社 **フタバ**

〒959-1136 新潟県三条市川通中町477番地  
TEL.0120-979-072(営業部)  
<http://www.futaba-com.co.jp>

230201

# ぽん酢三味でおいしいレシピ

## 油淋鶏



### 材料 (4人分)

鶏もも肉	…2枚
片栗粉	…適量
長ねぎ	…適量
(漬けだれ)	
ぽん酢三味	…30ml
酒	…30ml
コショウ	…適量
(甘酢だれ)	
ぽん酢三味	…90ml
砂糖	…35g
長ねぎ	…1本
おろし生姜	…適量
ごま油	…適量
こしょう	…少々

### 作り方

- ①. 漬けだれの材料を合わせ、鶏もも肉を20分程漬け込む。
- ②. 甘酢だれの材料とみじん切りにした長ねぎを合わせる。
- ③. ①の鶏もも肉の水気を拭き、片栗粉をつけて多めの油で皮目から揚げ焼きにし、火が通ったら食べやすい大きさに切る。
- ④. 器にお好みの野菜を盛り、③のをせて②をかけ、白髪ねぎを添える。

## 里芋のぽん酢あん



### 材料 (4人分)

里芋	…320g
いんげん	…40g
肉団子	…100g
ぽん酢三味	…60ml
砂糖	…30g
水溶き片栗粉	…適量

### 作り方

- ①. 里芋は皮を剥き一口大に、いんげんは4cm長さに切る。
- ②. 里芋は竹串がささる程度に茹で、いんげんはサッと茹る。肉団子は熱湯を回しかける。
- ③. 鍋にぽん酢三味と砂糖を入れ、水溶き片栗粉を加えトロミをつけ②を加えて全体を絡める。

## おろしぽん酢うどん



### 材料 (4人分)

(つゆ)	
ぽん酢三味	…100ml
どんだんシリーズ	
鰹つゆ	…50ml
水	…50ml
うどん	…4玉
大根	…200g
小ねぎ	…適量
刻みのり	…適量
鰹節	…適量

### 作り方

- ①. 大根はすりおろして、軽く水気をきる。
- ②. ぽん酢三味、どんだんシリーズ鰹つゆ、水を合わせてつゆを作る。
- ③. うどんを茹でて流水で洗い、水気をきる。
- ④. ③のうどんを器に盛り付け、①の大根おろしと小ねぎ、刻みのり、鰹節をのせ、②のつゆを注ぐ。

## 帆立のサラダ



### 材料 (4人分)

帆立(刺身用)	…120g
ルッコラ	…20g
クレソン	…25g
ミニセロリ	…20g
レッドマスタード	…25g
(ドレッシング)	
ぽん酢三味	…30ml
オリーブオイル	…5ml

### 作り方

- ①. よく熱した網で帆立を軽く炙り焼き、縦半分に分ける。
- ②. ぽん酢三味とオリーブオイルを混ぜ合わせる。
- ③. 器にお好みの野菜と帆立を盛り付け、②のドレッシングをかける。

## 鶏団子のぽん酢鍋



### 材料 (4人分)

ぽん酢三味	…200ml
水	…100ml
味噌	…3g
(鶏団子)	
鶏もも挽肉	…400g
長ねぎ	…100g
卵	…1個
味噌	…10g
塩・コショウ	…少々
レタス	…300g
長ねぎ	…100g
ごぼう	…100g
椎茸	…4枚
油揚げ	…1枚
人参	…30g
にんにく・生姜	…各1片

### 作り方

- ①. (鶏団子を作る) ボウルに鶏もも挽肉、みじん切りにした長ねぎ、卵を加えて全体を混ぜ、粘りが出てきたら味噌・塩・コショウを加えて混ぜ合わせる。
- ②. レタスは一口大に切り、長ねぎは斜め切り、ごぼうは笹がき、油揚げは短冊に切る。椎茸は軸を取り飾り包丁を入れる。人参はお好みの型に抜く。
- ③. 土鍋に水とにんにく、生姜を入れ、煮立たせる。味噌を溶き入れ、①の鶏団子をスプーンで団子状にして加える。
- ④. 鶏団子が浮いてきたらその他の材料を加え、火が通ったらぽん酢三味を加えて、一煮立ちさせる。

## 豚のぽん酢しょうが焼き



### 材料 (4人分)

豚ロース肉	…320g
キャベツ	…適量
ミニトマト	…適量
ぽん酢三味	…60ml
味りん	…30ml
おろし生姜	…適量

### 作り方

- ①. ぽん酢三味と味りん、おろし生姜を混ぜ合わせ、豚ロース肉を5分程漬ける。
- ②. フライパンに油(分量外)を熱し、①を焼き、両面に火が通ったら①を加えサッと煮立たせる。
- ③. 器に肉を盛り付け、キャベツとミニトマトを添える。