

NEWS RELEASE



～ヤマキ株式会社監修のレシピ本第二弾～

『ヤマキの秘伝 めんつゆレシピ』11月20日(火)発刊

ヤマキ株式会社(本社:愛媛県伊予市 代表取締役社長:城戸善浩)は、『ヤマキの秘伝 めんつゆレシピ』を11月20日(火)、幻冬舎ルネッサンスより発刊いたします。

◇鰹節のだしのうま味が引き立つ料理の数々を紹介◇

ヤマキのロングセラー商品『めんつゆ』は、ふんだんに鰹節を使用することで、のだしのうま味をしっかりと効かせています。「鰹節屋らしいめんつゆをお届けしたい。」という想いのもと、美味しいめんつゆに仕上げるために、自社工場ですりたての鰹節からだしを取って作っています。香りがよく、上質なうま味がたくさん詰まった“一番だし”だけを使用。さらに、お蕎麦屋さんのつゆと同じく、独自製法で仕上げた熟成“かえし”を絶妙の配合でブレンドすることで、香りが高くしっかりとしただし感のあるめんつゆに仕上がっています。鰹節をメイン商材として事業展開しているヤマキならではのこだわりです。

『めんつゆ』はその名の通り、そうめん、蕎麦、うどんなどの麺用途として活用される事が多い調味料ですが、使い方次第で様々なお料理に活用頂けることができます。今回のレシピ本では毎日の食卓で『めんつゆ』をご活用頂ける様、110品のレシピをご用意致しました。

醤油代わりに使えるのはもちろんのこと、だしがたっぷり効いているので、料理の隠し味にも最適。味付けがこれ一本で決まる万能調味料です。

日頃から「めんつゆ」を愛用されている方から、お料理初心者の方まで、本書を通じてヤマキ「めんつゆ」の魅力を感じて頂ければ幸いです。

◇書籍の概要◇

書籍名:『ヤマキの秘伝 めんつゆレシピ』

体裁:新書判/144ページ(全4色)

価格:900円(消費税込)

発売日:2012年11月20日(火)

監修:ヤマキ株式会社

発行:株式会社 幻冬舎ルネッサンス

ISBN 978-4-7790-0927-3



==== 商品仕様 =====

【商品名】めんつゆ

【内容量】400ml

【小売価格】399円(税込)

◇書籍内容のご紹介（毎日使える万能 110 品）◇

《レシピ》

【看板メニュー】 しょうゆ代わりとしても幅広く活用できるめんつゆ。

きのこたっぷりすき焼き／筑前煮／簡単めんつゆ鶏から揚げ／肉豆腐の温玉のせ など

【野菜のおかず】 めんつゆで和えるだけ、漬けるだけ、炒めるだけ。お酒のおつまみにもどうぞ。

プチトマトのめんつゆマリネ／きのこのガーリックソテー／かぼちゃのグラタン など

【お肉のおかず】 ハンバーグから餃子まで、めんつゆの活躍ぶりは無限です。

鶏の照り焼きごま油だれ／豚肉のしょうが焼き／スピード酢豚／和風ロールキャベツ など

【魚介のおかず】 面倒と思われがちな魚の煮付けも蒸しものも、めんつゆにおまかせ。

さばの煮付け／魚介のカルパッチョ／ぶり大根／あさりの香味蒸し／かきと野菜の和風チャウダー など

【卵・豆腐のおかず】 卵・豆腐とめんつゆの相性は言うことなし。

山形だしかけ豆腐／和風麻婆豆腐／ゴーヤチャンプルー／豆乳の和フレンチトースト など

【だしうま鍋】 切って煮込むだけの鍋料理も、めんつゆがあればレパートリー豊富。

めんつゆ流焼きもち鍋／白菜と肉団子の中華鍋／豆乳鍋／豚肉とキャベツの重ね鍋／カレー鍋 など

【ごはんもの】 ごはんのにのせるだけ、和えてかけるだけのめんつゆ優秀レシピを揃えました。

かにかまとアボガド丼／親子丼／鯛茶漬／焼きビビンバ／カラフルおいなり など

【ごちそう麺】 そうめんからパスタまで、愛され続けてきためんつゆならではのワザが勢揃い。

トマトと卵のそうめんチャンプルー／オムそうめん／鮭ときのこのジュージューうどん／ナポリタン など

《コラム》

ヤマキのめんつゆとは／知っておいしいめんつゆ秘話／めんつゆってこんなに便利！／めんつゆの使い方／めんつゆ万能だれ／奇跡のハーモニーレシピ めんつゆ×カレー／かけるだけ チョイがけレシピ など

～書籍内容（レシピ）の一例～

プチトマトのめんつゆマリネ

51kcal

めんつゆのうま味とプチトマトの酸味の
コクがレモンがゆみかになります。

- ① ミニトマトはヘタをとり、ザッと熱湯にくぐらせ、冷水にとって皮をむく。
- ② ボウルにマリネ液の材料を混ぜ合わせ、①を加え、10分程おいて味をなじませる。



さばの煮付け

96kcal

定番料理もめんつゆ一本で決まります。
さば特有のくせは、強い長時間煮で
しょうがにおまかせ。

- ① 長ねぎは4cm長さになり、焼き網で焼く。しょうがは薄切りにする。
- ② 鍋にAを煮立て、さばとしょうがを入れて落としふたをし、煮汁をさばにかけながら煮る。
- ③ 煮上がり②の長ねぎを加えて2分煮る。器に盛り、千切りにしたしょうが（分量外）を添える。



材料2人分	材料2人分
ミニトマト……………10個	マリネ液
	しょうが……………10g
	ごま油……………小さじ1
	白すりごま……………小さじ1
	にんにく……………1片

ヤマキ社員のおすすめ

冷やして食べると、より美味しくいただけます。かつおだしのみそはとろろの旨味の相乗効果でお楽しみください。



材料2人分	A
長ねぎ……………1本	めんつゆ……………25g
しょうが……………1片	水……………1カップ
	さば……………2切れ

ヤマキ社員のおすすめ

めんつゆのうま味を味わって、ごはんはより美味しく食べられる。さばのみそを作るには、めんつゆがおすすめです。



◇白だしレシピ本も好評発売中！◇

ヤマキ株式会社では今年 9 月に出版した『ヤマキの割烹 白だしレシピ』が大変ご好評を頂戴しており、すでに 5 刷という増刷を重ね、累計売上数が 2 万部を突破しました。めんつゆレシピ本とセットでぜひお買い求めください。



【お問い合わせ先】

ヤマキ 株式会社 お客様相談室 : 0120-552-226
株式会社 幻冬舎ルネッサンス : 03-5411-7188 (担当・浅井)