

# おせち料理の作り方

## 北京ダック



※タレはよく振ってご使用下さい。

※白ネギとキュウリは付属野菜詰め合わせのパックに入っています。

●白ネギとキュウリは細切りにして水にさらし、キッチンペーパー等で水気を取っておきます。

●タレ(A)1ヶ(甜麵醬<sup>テンメンジャン</sup>)は、小鉢等に移します。

調理 ① フライパンに油を薄くひき、弱火で肉の両面を焼き、火を通します。  
食べやすい厚さにスライスします。

② 薄餅(皮)<sup>ホーピン</sup>は、重ねたまま蒸し器で2～3分位蒸します。

③ 皿に、白ネギ・キュウリ・①・②を盛り付けます。

### 【お召し上がり方】

薄餅(皮)<sup>ホーピン</sup>に甜麵醬<sup>テンメンジャン</sup>をスプーンで薄くぬり、白ネギ・キュウリ・肉を包み、お召し上がり下さい。

※皮の表面に黒い斑点が出ることがありますが、小麦粉の性質上の問題で腐敗ではありません。

### 《保存方法》

- ・北京ダックの肉は冷凍保存して下さい。  
その他は冷蔵保存して下さい。
- ・海老マヨのエビ・タレ(B)1ヶは冷凍保存して下さい。  
その他は冷蔵保存して下さい。

合成保存料等使用していませんので、  
1月3日までにお召し上がり下さい。

※冷凍保存後使用される場合、解凍してからお使い下さい。

## 豪華海老のマヨネーズソース



※タレはよく振ってご使用下さい。

●マヨネーズソースをからみやすくする為、  
エビの背をさらに深く切ります。

調理 ① ボウル等にタレ(A)2ヶ(マヨネーズソース)を入れておきます。

② 別のボウル等にタレ(B)1ヶ・エビを入れ、よく混ぜ合わせます。  
1尾ずつ薄くカタクリ粉(袋入り)をつけ、揚げ油でカリッと揚げます。

(揚げすぎるとエビが固くなります。)

③ 熱いうちに①のマヨネーズソースにからめて皿に盛り、カッシュナッツとドライパセリ(袋入り)を散らして出来上がりです。

# おせち料理の作り方

## 広東風フカヒレ煮込



※タレはよく振ってご使用下さい。

※タレ(A)2ケは煮込用・タレ(B)1ケはとろみ付け用・タレ(無地)1ケは香り付け用タレです。お間違えのない様にご使用下さい。

※チンゲン菜・竹の子・白きくらげは、付属野菜詰め合わせのパックに入っています。

**準備** ・タレ(A)2ケ・タレ(無地)1ケは調味料が付着しますので、袋のままお湯につけて温めておきます。  
・チンゲン菜は葉を一枚ずつはがし、沸騰したお湯に、大さじ1杯の油と塩少々を入れ、サッと茹で、ザルに上げ水気を切り、皿に盛り付けておきます。

※チンゲン菜は、根元部分に土が入り込んでいる場合があります。切った後に根元部分を流水できれいに洗い、水気をしっかり切ってからご使用下さい

**調理** ① フライパンに、お湯250cc・タレ(A)2ケ・竹の子・白きくらげ・2種類のフカヒレ(各袋入り)をほぐしながら入れ、熱します。ひと煮立ちしたら弱火にし、時々かき混ぜながら、15分位煮込みます。  
② タレ(B)1ケをよく振って片隅をハサミで少し切ります。強火にし、おたま等で手早くかき混ぜながら、タレ(B)を入れとろみを付けます。  
③ タレ(無地)1ケを鍋肌から回し入れ、しっかり混ぜて、チンゲン菜の盛り付けられたお皿にのせて、出来上がりです。

## 《保存方法》

- ・フカヒレ煮込の2種類のフカヒレ・タレ(A)2ケ・タレ(B)1ケ・タレ(無地)1ケは冷凍保存して下さい。その他は冷蔵保存して下さい。
- ・コーンスープのタレ(A)4ケは冷凍保存して下さい。

合成保存料等使用していませんので、  
1月3日までにお召し上がり下さい。

※冷凍保存後使用される場合、解凍してからお使い下さい。

## コーンスープ



※タレはよく振ってご使用下さい。

●家庭の卵2個を溶き卵にします。

**調理** ① 鍋にお湯500ccとタレ(A)4ケを入れ、かき混ぜながらひと煮立ちさせます。おたま等で手早くかき混ぜながら、溶き卵を流しいれ、出来上がりです。

# おもてなし料理の作り方

あわび

## 鮑の姿煮



※タレはよく振ってご使用下さい。

※タレ(A)1ヶは煮込用・タレ(B)1ヶはとろみ付け用・タレ(無地)1ヶは香り付け用タレです。お間違えのない様にご使用下さい。

- 準備
- ・ **タレ(A)1ヶ・タレ(無地)1ヶ**は調味料が付着しますので、袋のままお湯につけて温めておきます。
  - ・ アワビは、流水で殻の部分をブラシ等でしっかり洗い、キッチンペーパー等で水気を取ります。
  - ・ 出来上がりのアワビの食感を柔らかくする為に、**フォーク等でアワビの身をしっかりとつきま**す。

- 調理
- ① フライパンに**タレ(A)1ヶ・水100cc**・アワビ(殻を上に乗せます)を入れ、強火で熱します。
  - ② 沸騰したら中火にし、蓋をして5分位煮込み、皿にアワビだけを取り出します。
  - ③ **タレ(B)1ヶ**をよく振って、片隅をハサミで少し切ります。強火にし、おたま等で手早くかき混ぜながら、**タレ(B)**を入れとろみを付けます。
  - ④ **タレ(無地)1ヶ**を鍋肌から回し入れ、しっかりかき混ぜます。
  - ⑤ 皿に盛り付けたアワビの上に、④を回しかけて出来上がりです。

※肝までおいしく召し上がれます。

### 《保存方法》

- ・ 鮑の姿煮のパック全ての材料【アワビ・タレ(A)1ヶ・(B)1ヶ・(無地)1ヶは、冷凍保存して下さい。
- ・ ちらし寿司のパック(2)の材料【ちらし寿司の具・タレ(A)2ヶ・とびっこ・エビ】は、冷凍保存して下さい。パック(1)は冷蔵保存して下さい。

合成保存料等使用していませんので、  
1月3日までにお召し上がり下さい。

※冷凍保存後使用される場合、解凍してからお使い下さい。

## 豪華 海老づくしちらし寿司



※タレはよく振ってご使用下さい。

準備 ・ 米4合は家庭で用意して下さい。

調理 ① 米4合は少し硬めに炊きます。

- ② 大葉は半分に切ります。**タレ(A)2ヶ**で薄焼き卵を2枚位焼き、細切りにします。  
エビはペーパータオル等で水気をよく取っておきます。
- ③ 炊き上がった①に**タレ(B)2ヶ**とちらし寿司の具・ごまを入れ、しゃもじで切るようにして混ぜ合わせます。
- ④ 器に盛り、②と甘酢レンコン・とびっこを盛り付け出来上がりです。

# おもてなし料理の作り方

## 油 淋 鶏

- ※タレはよく振ってご使用下さい。
- ※便利にお使い頂ける様、2〜3人前が2セットになっています。
- ネギと生姜は、混ぜ合わせて袋に入っています。

《2〜3人前(鶏肉1袋)の作り方》

- 調理 ① ボウル等にカタクリ粉(袋入り)1袋を入れ、タレ(A)1ヶでときます。  
※固すぎる場合は少し水を加えて下さい。
- ② 揚げ油を熱し、①を鶏肉にからめカラリと揚げて皿に盛り、ネギ生姜(袋入り)1袋をのせ、タレ(B)1ヶをかけて出来上がりです。



## 大エビのチリソース煮

- ※タレはよく振ってからご使用下さい。
- ネギと生姜は、混ぜ合わせて袋に入っています。

- 準備
- エビはハサミで足を切り、殻付きのまま2枚におろして背ワタを取ります。
  - エビに下味を付ける為と、出来上がりの食感を柔らかくする為に、エビの身をフォークでしっかりとつきます。
  - ボウル等にエビとタレ(A)1ヶを入れ、軽く混ぜて約5分間おき下味を付け、カタクリ粉(袋入り)を薄くまぶしておきます。

- 調理 ① 揚げ油を熱し、エビをサッと揚げます。(揚げすぎるとエビが固くなります。)
- ② フライパンに油(大さじ1杯)を熱し、ネギ生姜(袋入り)をサッと炒め、タレ(B)2ヶを入れ、かきまぜながら①を入れ、とろみがつくまで炒めます。
- ③ 皿にビーフンを飾り、②を盛りつけて出来上がりです。

注) タレ(B)の黒い粒は、唐辛子の種や皮の一部です。



## 《保存方法》

- 油淋鶏の鶏肉は冷凍保存して下さい。その他は冷蔵保存して下さい。
- チリソースのパック(2)全ての材料【エビ・タレ(A)1ヶ・(B)2ヶ】は、冷凍保存して下さい。パック(1)は冷蔵保存して下さい。
- 茶碗蒸しのパック全ての材料【タレ(A)4ヶ・鶏肉・梅かまぼこ・カニ爪・しいたけ・ぎんなん】は、冷凍保存して下さい。

合成保存料等使用していませんので、  
1月3日までにお召し上がり下さい。

※冷凍保存後使用される場合、解凍してからお使い下さい。

## 高級茶わん蒸し

- ※ 材料は4人前ですので、4等分して下さい。  
タレはよく振ってご使用下さい。

準備 ・ カニ爪は、切り込みから殻をはずします。



- 調理 ① 器に茶碗蒸しの材料とタレ(A)1ヶを入れ、ラップをし、蒸気の上だった蒸し器に入れ中火で10〜15分蒸します。表面を静かにおさえて、澄んだ汁が出たら出来上がりです。  
注) 出来上がり時に、かつおだしが表面に浮く場合がありますが品質には問題ありません。

## お鍋で簡単調理

- ① 器に茶碗蒸しの材料とタレ(A)1ヶを入れラップをし、鍋に入れます。  
器の2分の1位の高さまで水を注いで、蓋をして火にかけます。
- ② 沸騰してきたら、中火にし6〜8分位で出来上がりです。  
※表面を静かにおさえて、澄んだ汁が出たら出来上がりです。

# おもてなし料理の作り方

## 贅沢 筑前煮



※タレはよく振ってご使用下さい。

準備 ・ コンニャク、野菜類は水洗いし、水気を取ります。

調理 ① フライパンを熱し、鶏肉を皮面から焼き、両面焼き目をつけて皿に取り出します。

② フライパンをきれいにし、油(大さじ1杯)を熱し、人参・ゴボウ・竹の子・レンコン・コンニャク・しいたけをサッと炒めます。

③ 水250cc・タレ(A)1ヶ・タレ(B)2ヶ・①を入れ、沸騰したらアクをしっかり取り中火にし、落し蓋をして時々まぜながら、煮汁がなくなるまで煮込み出来上がりです。

注) ゴボウは、時期や個体差により変色しますが、品質に問題ありません。

注) レンコンの性質上、変色する場合がありますが、品質に問題ありません。

### 《保存方法》

パック(2)全ての材料【鶏肉・しいたけ・タレ(A)1ヶ・(B)2ヶ】は、冷凍保存して下さい。パック(1)は冷蔵保存して下さい。

合成保存料等を使用していないので、1月1日までにお召し上がり下さい。

※冷凍保存後使用される場合、解凍してからお使い下さい。

## 年越天ぷらそば



※タレはよく振ってご使用下さい。

※材料は3人前ですので、3等分して下さい。

準備 ・ ネギは小口切りにします。  
・ ゆずは3等分に切っておきます。  
・ 器は温めておきます。

### 1人前の作り方

調理 ① そばは、沸騰したたっぷりのお湯で3分～3分30秒位ゆで、ザルにあげ、湯をしっかりと切ります。

② 鍋に1人前につきお湯280ccとタレ(A)1ヶを入れ、ひと煮立ちさせます。

③ 温めた器に①を入れ、エビ天・ほうれん草・ゆずをのせ、上から②をかけ、ネギを盛りつけて出来上がりです。

### 《保存方法》

全て冷蔵保存して下さい。

合成保存料等を使用していないので、12月31日までにお召し上がり下さい。

# おもてなし料理の作り方

## 杏仁豆腐



※タレはよく振ってご使用下さい。

準備 ・ 龍眼(リュウガン)は、食べやすい大きさに切ります。

調理 ① ボウル等に水400ccとタレ(A)1ヶを入れ、混ぜておきます。

② パックの杏仁豆腐を2cm角に切ります。器に盛り①を入れ、その上にみかん・龍眼・クコの実を飾り、お召し上がり下さい。

### 《保存方法》

全て冷蔵保存して下さい。

合成保存料等を使用していないので、

1月3日までにお召し上がり下さい。