

オイスターエキス

(OYSTER EXTRACT)

中華料理のプロが愛用するオイスターエキス!

あのオイスターエキスが小容量タイプになりました。
でん粉を使用せず、牡蠣のまろやかな旨味とコクをそのまま濃縮させて仕上げました。



焼豚にも!

いつもの料理に
入れるだけ!!

炒飯にも!



豆腐とホタテの
煮物にも!



オイスターエキス

(OYSTER EXTRACT)

化学調味料
無添加



豆腐と ホタテの煮物



調理例

料理のポイント

豆腐がぐずれるので、少しずつとろみをつけ、あまりかき混ぜすぎないようにしましょう！

材料(2〜3人前)

●豆腐(絹ごし).....	300g	〈調味用〉	
●ホタテ貝柱.....	100g	●サラダ油.....	大さじ2
●長ねぎ.....	40g	●水溶き片栗粉.....	
●生しいたけ.....	5個(60g)	片栗粉.....	大さじ1
●にんにく.....	15g	水.....	大さじ2
		●ごま油.....	小さじ1

〈調味料〉

●調味料A

オイスターエキス.....	大さじ1と1/3
醤油.....	小さじ2
砂糖.....	小さじ1/2
塩.....	小さじ1/5〜
こしょう.....	少々
お湯.....	1/2カップ

作り方

- ① 下ごしらえ
 - 豆腐(絹ごし)..... 縦1/2、横10等分に切り、水にひたしてレンジで温めておき、フライパンに入れる直前に軽く水切りする
 - 長ねぎ..... 2cm長さのぶつ切り
 - 生しいたけ..... 石づきを切り落とし、1個を2〜3枚にそぎ切り
 - にんにく..... スライス
- ② 調味料Aを混ぜ合わせておく
- ③ 熱したフライパンにサラダ油(大さじ2)を入れ、にんにくを中火でよく炒め、香りが出たら、長ねぎと生しいたけを加えて炒める
- ④ ホタテ貝柱・調味料A・豆腐を加えて、豆腐が重ならないように広げる
- ⑤ ふたをして中火で煮る(2〜3分)
- ⑥ ふたを取り、水溶き片栗粉(片栗粉 大さじ1・水 大さじ2)を少しずつ加え、とろみをしっかりとつける
- ⑦ ごま油(小さじ1)を加えて少し煮る

焼き豚



調理例

料理のポイント

豚肩ロースは、筋にそって切り、味が染み込みやすいようフォークで穴をあけましょう！ 漬けこみは、しっかりもみこんでおきましょう！ 焼きあがったら粗熱をとってから、切りましょう！

材料(3〜4人前)

●豚肩ロース (かたまり).....	500g	〈調味料〉	
〈付け合せ〉		●調味料A	
●長ねぎ.....	50g	オイスターエキス.....	大さじ1と1/2
●トマト.....	1/2個	醤油.....	大さじ1と1/2
●レモン.....	1/2個	砂糖.....	大さじ1
●サラダ菜.....	5〜6枚	白味噌.....	大さじ1
〈その他〉		リンゴジャム.....	大さじ1
●薄力粉.....	大さじ2	五香粉.....	少々
		こしょう.....	少々
		おろしにんにく.....	1かけ

作り方

- ① 下ごしらえ
 - 豚肩ロース(かたまり)

筋にそって2cmの厚さに切り、幅5〜6cm、長さを約10cmにする
フォークで穴をあけて味を染み込みやすくしておく
ビニール袋に調味料Aを入れてよく混ぜてから、豚肉を入れ、よくもみこんで冷蔵庫で一晩漬けておく
(途中で2〜3回もみこんでおく)
- ② 付け合せを皿に盛っておく
 - 長ねぎ..... 白髪ねぎ(切った後水に10分程度つけ、ざるにあげておく)
 - トマト..... くし型切り(6等分)
 - レモン..... くし型切り
 - サラダ菜..... 手で軸から外し、洗ってから水気をしっかりきる
- ③ オーブンを250℃に温めておく
- ④ ①の豚肉に薄力粉(大さじ2)を加え、よく混ぜてから250℃のオーブンで10分焼く
裏返して5〜10分焼き、焼き色がつく程度焼く
- ⑤ 粗熱を取ってから切り、皿に盛る

※オーブンがない場合は熱したフライパンにサラダ油(大さじ1)を入れ、中火で両面に焼き目をつけてから、ふたをして弱火で5分程度焼いて中まで火を通す

原材料名／かきボイル抽出エキス 内容量／190g(ペットボトル入り) 賞味期限／製造日より1年間(未開封)
ご使用上の注意／開封後は冷蔵保管し、早めにご使用ください 保存方法／直射日光を避け、常温で保存してください



料理アドバイザー 莊 明義氏

1944年 中国 重慶生まれ
1958年 14歳より東京田村町「四川飯店」にて、四川料理の大家である
故 陳建民に師事
1961年 横浜中華街の老舗「重慶飯店」の料理長となる
1977年 (株)大龍に入社 中華冷凍食品の開発に尽力する
現在は、(有)荘味道開発研究所の代表として新しい味の開発に努めている

カクサン食品株式会社

〒733-0833 広島市西区商工センター7丁目4-18
TEL (082) 277-2336 FAX (082) 277-9820
URL <http://kakusanfoods.jp/>

カクサン食品

検索

1-1.1301