

プロが教える

家で楽々！簡単！

「味ぽん®」レシピ



和食篇



スタミナぽんQリ

味ぽんとニンニクの最強タッグ！



[作り方]

きゅうり1本は3カ所皮を剥き、乱切りにします。

ニンニク1粒、味ぽん大さじ2を袋に入れ、

一晩漬け込んだら完成です。

根菜の揚げ出し 味ダシバターぽん酢

旬の食材を使ってできるほっこりメニューです。



[作り方]

里芋をレンジで1回水でぬらして、

ラップして10分600wレンジで温める。

(レンコンは生のまま、里芋の皮はむいて、

エリンギは大きめに手で裂く。)

食材に片栗粉をまぶして、油で揚げる。

ダシ3：味ぽん1：ミリン1のつけ汁に浸して完成！

和牛ホルポンつけ麺

味ぽんを温めるとまろやかに！



[作り方]

鶏ガラスープとポン酢を1:1の割合で温め

ホルモンを一緒に温め火が通れば完成。

あしらえにネギ、白髪、海苔をトッピング。

山いもたっぷりポン酢コロッケ

山いもとポン酢の相性はピッタリ！



[作り方]

山いも 4 : ミンチ 1 をペースト状にして
コロッケの形に形成。

180°Cの油で4～5分揚げる。

鯖の味ぽん梅酒煮

通常の煮付けよりも簡単！



★材料（4人分）★

鯖の切身(半身) 4枚

★調味料★

味ぽん150cc/梅酒150cc/水100 cc/

刺身醤油20g/砂糖40g/はちみつ20g/

はちみつ梅4個/おろし生姜10g

[作り方]

鯖の切身を、熱湯で霜ふる。

材料を全て鍋に入れて、アルミホイルで落とし蓋をして、

強火で6～7分煮詰めたら完成。