

新発売 まろやか旨酢タレ

サッと

ひとかけ!

旨いっす!!!

炒める、
焼く、煮る、

ドレッシングに

カンタンこれ一本!

簡単に、短時間で
美味しく調理したい

健康のための
毎日の食卓に
酢を取り入れたい

こんな方にオススメです!

酢の効果で
美味しく調理したい

お料理がマンネリ化
していて、ひと味違う
お料理を作りたい

この商品は
仕事に家事に忙しい
弊社の
女性社員グループが
開発しました!
★裏面に簡単レシピを
ご紹介しています。



まろやか旨酢タレ

食品添加物無添加

内容量:400mlビン

~ぜひ一度お試しください!~

《お問い合わせはこちらから》

創業文政十年



ヤマヤ味噌・醤油・酢 製造元

松合食品株式会社

本社 〒869-3472 宇城市不知火町松合188 TEL.0964-42-2212 FAX.0964-42-2213
熊本営業所 〒862-0957 熊本市中央区菅原町3-26 TEL.096-371-2212 FAX.096-371-3312
天草営業所 〒853-0043 天草市豊後町豊川210-3 TEL.0969-24-2212 FAX.0969-24-1319
水原営業所 〒867-0049 水原市百間町1-7-9 TEL.0966-62-3372 FAX.0966-62-0448

ご存知ですか?

身体に!料理に!嬉しい酢のパワー!!

- ・「こってり脂」が「さっぱり旨味」に大変身
- ・肉や魚の臭みを和らげて爽やかな味わいに
- ・塩味、旨味を感じやすくし、美味しく減塩できる
- ・煮物が短時間で柔らかく
- ・防腐効果で作り置きのおかずやお弁当にも

嬉しいことといえばいの「酢」をもっと身近に便利に...
そんな思いから「まろやか旨酢タレ」は誕生しました。
弊社が百九十余年に渡り培ってきた醸造の技術をいかしつつ、原料にもこだわりました。
熊本県産丸大豆と熊本県産小麥を100%使った天然醸造丸大豆醤油に、
静置発酵法でじっくり仕込んだ弊社自慢の醸造酢、
熊本伝統「赤酒」、自然な甘みの粗製糖、
國産の昆布・かつお節だしを使用。
簡単、時短、便利でありながら、
化学調味料や保存料などの食品添加物を一切使用せず、
素材本来の旨味を引き立てました。

国内は、しょうゆ1本・みそ1缶・お酢1本から無料配送いたします。

本社直売所、オンラインショップ、こだわり派生協、自然食品店等でもお求めいただけます。

ホームページは「松合食品」で検索

ネットでのお買い物は「松合食品オンラインショップ」で検索

まろやか旨酢タレ
美味しさ新発見!
レシピアイデア集

詳しいレシピは
こちらからどうぞ



炒める・焼く
フライパンで時短
カンタン絶品!!



パパッと野菜炒め



ごま油を敷き、豚肉・野菜を高温で
さっと炒めて旨酢タレでさらに炒め絡める
ベーコン、生姜、にんにくの相性も抜群!

豚肉のさっぱり炒め



豚肉を炒めて旨酢タレを絡める
生姜やにんにくを足してさらに美味!
豚肉→イカもおすすめ

とりそばろ



油を敷き、鶏ももミンチ・おろし生姜を
軽く炒めて旨酢タレで炒めながら絡める
お弁当、おにぎり、混ぜご飯などに
作り置きしておくも便利

鶏肉の照り焼き



フライパンで皮を下にして中弱火で
放置→焼き目が付いたらひっくり返して
焼けたら旨酢タレを絡める

手羽元のさっぱり煮



フライパンで軽く焼き目を付けて、
2/3程淡かる量の旨酢タレを入れ、
蓋をし蓋をし、中弱火で15分煮る
ひっくり返してさらに15分煮る

ブリの照り焼き



ブリ(魚の切り身)に片栗粉をまぶし
油を敷いてフライパンで焼く→
旨酢タレを絡める

カンタン酢豚



野菜を炒めて塩こしょうし、下味、
片栗粉で揚げた豚(鶏)とおわせて
旨酢タレ1:水1で絡めトロミを付ける

かける・
漬けるだけ
カンタン!!



タレが自慢の冷しゃぶ



旨酢タレ3:ねぎごま1
旨酢タレ4:ごま油1で冷やし中華、
変わり蕎麦に ごま、生姜、にんにく、大葉、
柚子ごしょう、豆板醤、ラー油などお好みで!

茄子のお浸し



旨酢タレ1:水1に素揚げ茄子
(又は多めの油で焼く)、おろし生姜を漬ける
にんにくパウダーちよい足しも美味

生野菜にかけて



ストレートでお好みの野菜に
ごま油やオリーブ油を足してもOK
魚不足にはアマニ油を足すのもおすすめ

お手軽チキン南蛮



片栗粉をまぶして焼いた鶏肉を
熱いうちに旨酢タレに漬ける
お好みでタルタルソースをかけて

煮卵



常温に戻した卵を沸騰で5分→冷水で
冷やしながらか手早く剥いて熱いうちに
旨酢タレに漬ける 冷蔵庫で1日置く

No.45 特別注文書-B

グループ名	組合員番号	組合員名	注文数
-------	-------	------	-----

ムソー 冷凍DEグルメ

配送日 **火コース 11/14** **金コース 11/17**

提出日 **火コース 10/31**
金コース 11/3

おすすめの冷凍食品



天然エビのサクサクひとくちエビフライ 100g
凍った状態のまま袋から取り出し、電子レンジ(500w)で約2分30秒温めてください。
または、凍った状態のまま袋から取り出し、アルミホイルを敷いたオーブントースター(1000w/200℃)で約7分間加熱してください。



甘めのタレでお子様にもおすすめ
やきとりセット180g
温めるだけで旨みたっぷりのやきとりの出来上がり。夕飯の一品や晩酌のお供としてどうぞ。
原材料／つくね串(鶏肉(国産))、パン粉、玉ねぎ、鶏卵、醤油、砂糖、発酵調味料、食塩、揚げ油(なたね油)、もも串(鶏肉(国産))、醤油、発酵調味料、砂糖)、タレ(砂糖、醤油、発酵調味料、ばれいしよでん粉、清酒、生姜、にんにくペースト)



冷凍食品の中で不動の人気No.1
チキンナゲット200g
秋川牧園こだわりの鶏肉のうまみをギュッと閉じ込めました。味付けは最低限なので、鶏のおいしさがよくわかります。
原材料／鶏肉(国産)、小麦粉、鶏卵、砂糖、食塩、ばれいしよでん粉、ホワイトペッパー、ガーリックパウダー、衣(パン粉、小麦粉、鶏卵、ばれいしよでん粉、砂糖、食塩、ブラックペッパー)、揚げ油(なたね



冷めてもふんわり柔らかい ミートボール100g
柔らかい食感のミートボールに、やさしい甘さのタレを絡めました。お子様にも食べやすい大きさと、冷めてもふんわり柔らかく、てりやき風味の甘辛タレがお弁当にぴったりです。
原材料／鶏肉(国産)、玉ねぎ(国産)、つなぎ(パン粉、鶏卵、ばれいしよでん粉、山芋パウダー)、生姜ペースト、砂糖、発酵調味料、食塩、ソース(醤油、砂糖、発酵調味料、ばれいしよでん粉、清酒、りんご酢)、揚げ油(なたね油)

商品番号	商品名	容量	注文数	価格(税込)
1775	天然エビのサクサクひとくちエビフライ	100 g		826
1788	チキンナゲット(秋川牧園)	200 g		551
1789	やきとりセット(秋川牧園) 6本	180 g		907
1790	チキンソースカツ(秋川牧園)	150 g		594
1791	スパイシーささみカツ(秋川牧園)	160 g		551
1792	ピリ辛チキンバー(秋川牧園)	150 g		540
1793	鶏メンチカツ(秋川牧園)	150 g		497
1794	ふんわり卵の親子丼の具(秋川牧園)	180 g		540
1795	とりがらスープ(秋川牧園)	50g×5		529
1796	サラダチキン(むね肉プレーン)(秋川牧園)	100 g		594
1797	ミートボール 2個セット (秋川牧園)	100 g×2		518
1798	とり餃子(秋川牧園)	195 g		486
1767	日本のやさしいアジフライ	50g×4		780
1760	開きホッケー夜干し	1枚		841
1765	まぐろつみれ	200 g (10個)		501
1766	まぐろ肉団子黒酢あん	160 g (6個)		454
1751	オーガニック ミックスベリー	200 g		756
1754	オーガニック ブルーベリー	150 g		684
1755	無着色たらこ	70 g		780
1756	ベビーほたて	200 g		852
1757	シーフードミックス 4種	200 g		1,308
1761	冷凍 さぬきうどん	200 g×3		396
1763	ピザ・北海道マルゲリータ	約18cm		1,011