

おすすめ  
一押し商品

庄  
ショウブ

# うます 美味酢 を使った 簡単レシピ

Recipe of UMASU dish

野菜をおいしくする  
美味酢



「漬ける」「混ぜる」「蒸す」  
いろいろなお料理に使えます。



## ピクルス

### 材料

大根	1/3本	}A
人参	1本	
胡瓜	2本	
パプリカ(赤・黄)	1/2個ずつ	
ローリエ	1枚	}B
ローズマリー	2本	
美味酢	適量	

### 作り方

- ① Aは全て乱切りにする
- ② ①を容器に入れBを入れ美味酢を野菜がひたひたになる位入れる
- ③ 冷蔵庫で一晩おく



## 山芋の青じそ ドレッシングかけ

材料	美味酢 50cc	醤油 大さじ1	}A
	青じそ 10枚	生姜 1片	
	山芋 2本	カイワレ 適量	

- 作り方
- ① Aをミキサーにかける(生姜はみじん切りにして入れる)
  - ② 山芋は短冊切りにしカイワレを飾り、Aをかける



## 肉どんぶり

材料	美味酢 50cc	醤油 大さじ2	}A	
	生姜 1片	牛肉 60g		カイワレ 適量
	ご飯 1杯	炒りゴマ 適量		

- 作り方
- ① 生姜を細切りにし、Aに漬け込む
  - ② 肉を炒め、火が通ってきたら一旦取り出し、①をフライパンで煮詰めたら肉をもどし、炒め合わせる
  - ③ ご飯の上に②をのせ、カイワレ、炒りゴマをちらす



## 蒸し野菜の 美味酢マヨかけ

材料	マヨネーズ 大さじ1	美味酢 小さじ1	}A	
	サツマイモ 1/2本	ブロッコリー 1/2個		}B
	レンコン 1/2本	人参 1/2本		

- 作り方
- ① Aを混ぜ合わせる
  - ② Bは乱切りにし、蒸す
  - ③ ②の火が通ったら、①をかける  
お好みで一味を入れても♪



## ロールトマトのマリネ (2人分)

材料	バラ薄切り肉 4枚	片栗粉 適量
	フルーツトマト(ミニトマト) 4個	美味酢 50cc

- 作り方
- ① 豚バラ薄切り肉は塩コショウをし、片栗粉を薄くまぶす。フルーツトマトは皮をむき塩を少々ふり、片栗粉を薄くまぶす。
  - ② ①のトマトに薄切り肉を巻きつける(しっかりと手で包むように)
  - ③ ②に片栗粉をまぶしサラダ油でカリッと揚げ美味酢に10分程度漬け込む