



李錦記 甜麵醬

上質の大豆でコクと風味をしっかり引き出し、練りごまや醤油で香ばしさをプラス。MSGなど余計なものは加えず、シンプルに作った自然派志向の甜麵醬です。

甜麵醬の おいしい使い方

火を通さないたれや和えものから
炒めものや煮込み料理まで、
様々な料理に幅広く使える中華の甘みそ「甜麵醬」。
味噌感たっぷりの甘辛い味付けなど、
甜麵醬をおいしく生かすレシピをご紹介します。

肉と野菜を
炒める

味噌感こってり濃厚で、
甘味と辛味のバランスも絶妙！
白いご飯がすすみます。



回鍋肉片

ホイコーロー

材料

- 皮付き豚バラ肉(ブロック)……………200g
- キャベツ……………180g
- ピーマン……………½個
- 赤ピーマン……………½個
- 長ねぎ……………¼本
- 葉にんにく……………1本
- にんにく……………6g
- A** 李錦記四川豆瓣醬……………大さじ1
- 李錦記豆豉醬……………大さじ½
- 李錦記甜麵醬……………小さじ2
- 酒釀……………大さじ1
- 醤油……………大さじ½
- B** 紹興酒……………小さじ2
- 李錦記チキンパウダー……………ひとつまみ
- うま味調味料……………少々

作り方

- 1 豚肉は長ねぎ・しょうが(分量外)を入れた湯で30分ボイルし、冷めたら厚さ3mmにスライスする。
- 2 キャベツは適当な大きさにちぎる(芯の部分は包丁で叩いて厚さを均等にする)。ピーマンは乱切り、長ねぎ・葉にんにくは斜め切り、にんにくはみじん切りにし、キャベツ・ピーマン・長ねぎは油通しする。
- 3 熱した鍋に油をなじませて①の豚肉を炒り焼き、調味料Aとにんにくを加えて軽く炒め合わせる。
- 4 油通した野菜と葉にんにくを加え、調味料Bで味をととのえる。

肉を炒めて
麵に
のせる

甘辛い肉みそが
麵にしつかりからみ、
思わず箸が止まりません！



炸醬拌麵

ジャージャー麵

材料

中華麵(生).....1玉(120g)
豚挽き肉.....150g
玉ねぎ.....中½個
たけのこ(水煮).....小¼個
干しいたけ.....1枚
長ねぎ.....¼本
きゅうり.....¼本
李錦記甜麵醬.....大さじ2
李錦記チキンパウダー.....ひとつまみ
(湯100mlに溶かしてスープにする)
醤油.....小さじ2
A 酒.....小さじ1
紹興酒.....小さじ1
砂糖.....ひとつまみ
うま味調味料.....ひとつまみ
こしょう.....少々
ごま油.....小さじ1
水溶性片栗粉.....適量

作り方

- 1 麵は蒸してからゆで、水気を切っておく。干しいたけは水で戻し、玉ねぎ・たけのことともにあられ切りにする。長ねぎは半分をみじん切り、残り半分を白髪ねぎにする。きゅうりは皮をむいて千切りにする。
- 2 熱した鍋に油をなじませ、豚肉をバラバラになるまで炒め、玉ねぎ・たけのこ・干しいたけ・調味料Aを加えて味をなじませる。
- 3 みじん切りにした長ねぎを加え、水溶性片栗粉でとろみをつけ、ごま油で香りをつける。
- 4 器に麵・肉みそ・きゅうりを盛りつけ(麵はお好みで小口切りにした万能ねぎをからめてもいい)、白髪ねぎ・香菜・赤ピーマンをトッピングする(香菜・赤ピーマンは適宜)。



京醬牛肉絲

細切り牛肉の甘みそ炒めレタス添え

材料

牛もも肉.....200g
卵.....½個
酒.....小さじ2
紹興酒.....小さじ2
塩.....ひとつまみ
うま味調味料.....ひとつまみ
こしょう.....少々
片栗粉.....大さじ4
サラダ油.....大さじ1
李錦記甜麵醬.....大さじ2
醤油.....小さじ2½
酒.....大さじ1
紹興酒.....大さじ1
B 酒麴.....小さじ1
砂糖.....小さじ1½
うま味調味料.....ひとつまみ
こしょう.....少々
ごま油.....小さじ1
C 李錦記甜麵醬.....大さじ1
ごま油.....大さじ1
太白ごま油.....小さじ2
春雨.....15g
長ねぎ.....¼本
レタス.....適量

作り方

- 1 牛肉は細切りにし、調味料Aで下味をつけ、片栗粉を加えて混ぜ合わせ、最後にサラダ油をからめて油通しする。春雨は180~200℃の油で揚げる。長ねぎは白髪ねぎにする。調味料Cを合わせてつけだれを作る。
- 2 鍋に調味料Bを入れて沸騰させ、①の牛肉を加えて炒め、仕上げにごま油を回しかける。
- 3 揚げた春雨を器に敷いて牛肉を盛りつけ、白髪ねぎ・香菜・赤ピーマンを飾る(香菜・赤ピーマンは適宜)。お好みでレタスにたれをつけ、牛肉・春雨・ねぎを包んでいただく。

肉を炒めて
包む

ビールと相性抜群!
甜麵醬の甘味があとを引く
牛肉のレタス包み。

野菜を
和える

甘辛なのに後味さっぱり。
なす+みょうがの黄金コンビが
甜麺醬でよりおいしく変身!

醬拌茄子

揚げなすの甘みそ和え

材料

なす	3本 (270g)
みょうが	4個
長ねぎ	½本
大葉	10枚
しょうが	8g
万能ねぎ	適量
李錦記甜麵醬	大さじ1
李錦記四川豆瓣醬	小さじ½
李錦記チキンパウダー	小さじ1
醤油	小さじ1
酒	小さじ2
紹興酒	小さじ1
酢	小さじ2
ごま油	大さじ1

作り方

- 1 なすは縦半分に切って格子状に切り込みを入れ、さらに縦に半分に切り、高温の油で揚げる。みょうがは縦半分に切って根元を除いて薄切り、長ねぎ・大葉・しょうがは千切り、万能ねぎは小口切りにする。
- 2 ボウルに万能ねぎ以外のすべての材料と調味料Aを入れて混ぜ合わせ、器に盛って万能ねぎを散らす。

醬香星鰻豆腐

穴子と豆腐のみそ煮込み

材料

穴子 (開き・生)	2尾 (220g)
絹ごし豆腐	½丁 (200g)
長ねぎ	1本
にんにく	15g
香菜	適量
李錦記甜麵醬	大さじ2
醤油	小さじ2
酒	大さじ2
紹興酒	大さじ2
李錦記チキンパウダー	小さじ½
A (湯400mlに溶かしてスープにする)	
砂糖	ひとつまみ
うま味調味料	ひとつまみ
こしょう	少々
水溶き片栗粉	適量
ねぎ油	大さじ1
ごま油	大さじ1

作り方

- 1 穴子は7cm長さに切り、醤油少々(分量外)で下味をつけ、油通しする。豆腐は1cm厚さの四角に切る。長ねぎは一部を白髪ねぎにし、残りは7cm長さに切る。にんにくは厚めにスライスする。
- 2 熱した鍋に油をなじませ、にんにくを入れて香りが出たら、長ねぎを加えて炒め、穴子・豆腐・調味料Aを加えて少し煮詰める。
- 3 水溶き片栗粉でとろみをつけ、調味料Bを回しかけて器に盛り、白髪ねぎ・香菜をトッピングする。

魚介を
煮込む

どろりとろける食感が美味。
見た目はワイルドだけど、
ふんわりやさしい味わいで