

漬け込み30分で本格的な味わいに。



みそ漬け 焼きの素



業務用



漬け込み
30分で
美味しく。

塩糀を加えて、しっとり
柔らかな仕上がりに。
魚の臭いも抑えます。

塗り焼きも
おすすめ。

料亭の味



料亭の味 西京焼き用みそ A 1kg

24割
糀みそを
使用。

糀美人は、素材の甘みと
旨みを引き出す
米糀たっぷりの味噌です。



プラス糀 糀美人みそ漬けの素 1kg



プラス糀
糀美人みそ漬けの素
20kg

市販用

料亭の味
西京焼き用みそ
200g



プラス糀 糀美人
みそ漬けの素
200g



商品コード	商品名	規格	入数	JANコード	商品サイズ(高さ×幅×奥行(mm))	賞味期間(ヶ月)	容器	温度帯	原材料	アレルギー情報
391127	料亭の味 西京焼き用みそ A	1kg	10	4549671001818	250×150×35	6	ビロー	常温	米みそ(国内製造)、還元水飴、砂糖、発酵調味料、	大豆
412490	料亭の味 西京焼き用みそ	200g	8×4	4549671001801	175×100×50	6	スワト付ワチ	常温	塩こうじ、たん白加水分解物/酒精、(一部に大豆を含む)	大豆
391026	プラス糀 糀美人みそ漬けの素	1kg	6	4549671000477	250×150×35	6	ビロー	常温	米みそ(国内製造)、還元水飴、砂糖、塩こうじ、	大豆
259508	プラス糀 糀美人みそ漬けの素	20kg	-	-	270×300×300	6	バッグインボックス	常温	本みりん、発酵調味料、たん白加水分解物、	大豆
412895	プラス糀 糀美人みそ漬けの素	200g	8×4	4549671001931	175×100×50	6	スワト付ワチ	常温	昆布エキス、食塩/酒精、(一部に大豆を含む)	大豆

西京焼き用みそ

漬け魚 基本レシピ



材料

- お好みの魚の切り身(生)
 - 西京焼き用みそ
- ※ みその量はお好みで調整してください。
目安量：切り身の重さの30～40%

作り方

- 1 フリーザーバッグに切り身(生)とみそを入れ、全体にみそをもみ込む。
- 2 30分冷蔵庫で寝かせる。
- 3 クッキングシートを敷いたフライパンで両面を弱火でじっくり焼く(またはグリルで焼く)。漬け込まず、塗り焼きしても美味しく食べられます。

みそ漬けの素

漬け肉 基本レシピ



材料

- お好みの肉
 - みそ漬けの素
- ※ みその量はお好みで調整してください。
目安量：肉の重さの20～25%

作り方

- 下ごしらえ：豚ロース肉は脂肪と肉の間にある筋に切り込みを入れる。
鶏もも肉は厚いところを切って薄くする。
- 1 ジッパー付きビニール袋に肉とみそを入れ、全体に馴染むよう、しっかりとみ込む。
 - 2 30分冷蔵庫で寝かせる。
 - 3 クッキングシートを敷いたフライパンで中火で両面に軽く焦げ目がつくまで焼き、その後ごく弱火でフタをしてじっくり火を通す。

西京みそ白あえ



料亭の味
西京焼き用みそA
1kg

糀みそ漬け豚バラチャーシュー



プラス糀
糀美人みそ漬けの素
1kg

とうもろこしサラダ発酵タルタル



料亭の味
西京焼き用みそA
1kg

鮭のちゃんちゃん焼き



プラス糀
糀美人みそ漬けの素
1kg

みそボナーラ



料亭の味
西京焼き用みそA
1kg

糀美人のみそグラタン



プラス糀
糀美人みそ漬けの素
1kg