



調味料選手権  
2022  
**最優秀賞**  
日本の伝統調味料 部門

調味料選手権 2022 にて受賞しました

江戸の万能調味料

# 煎り酒

梅酢 鰹節

“ぽん酢” として使用いただけます。

室町時代に考案されたとされる醤油のルーツ「煎り酒」。醤油が普及される江戸時代まで愛されていた昔の調味料が復活！日本酒と梅酢、鰹節を煮てつくる伝統の万能調味料です。調味料選手権 2022「日本の伝統調味料部門」にて、最優秀賞を受賞しました。ぜひ、ご賞味ください。

醤油や  
めんつゆ  
ぽん酢の  
代わりに！

鰹節と梅酢のさわやかな江戸の調味料



お鍋に



納豆たれに



お浸しに



刺身に



熊本県産日本酒を使用：アルコール感はありません。



# 煎り酒の美味しい食べ方



定番

ストレートや希釈して

オリーブオイル 1 : 煎り酒 3



2倍希釈



お刺身・たまごかけご飯・水で希釈してつけつゆに

ドレッシングとして



## 帆立のカルパッチョ

材料 ~2人分~

帆立 5~6個  
赤・黄パプリカ 適量  
ピーマン 適量  
煎り酒 大さじ2  
オリーブオイル 小さじ1/2  
黒こしょう 少々

作り方

- ①帆立は薄くスライスし、バットに並べて煎り酒をかけてラップをし、全体にいきわたらせます。
- ②パプリカとピーマンは細かいみじん切りにします。
- ③①の帆立をお皿に並べ、②の野菜をふりかけます。オリーブオイルと黒こしょうをふれば完成です。

◎煎り酒には生臭さをとる効果があります。

アレンジ



## 煎り酒のさっぱり寿司

材料 ~2人分~

ご飯(炊きたて) 1合分  
サーモン刺身 50g  
大葉 2枚  
卵 2個  
煎り酒 大さじ3  
白ごま 適量

作り方

- ①炊き立てのご飯に煎り酒を入れて冷ましながら混ぜます。卵は溶いて薄く焼いて切り、錦糸卵にします。
- ②①のご飯を皿に盛り、上から錦糸卵、サーモン刺身、千切りにした大葉をのせ、ごまをふったら完成です。

◎煎り酒を寿司酢の代わりに使用しました。



## あっさり きんぴらごぼう

材料 ~2人分~

ごぼう 1/2本  
にんじん 1/4本  
煎り酒 大さじ2  
水 大さじ2  
白ごま 適量

作り方

- ①ごぼうとにんじんは千切りにします。ごぼうは水に浸し、あく抜きをして水気を切っておきます。
- ②①を油で炒めて、煎り酒と水を加えて汁気がなくなるまで炒めます。
- ③器に盛り、胡麻をふりかければ完成です。

◎梅酢であっさり仕上がる美味しいきんぴらです。



## さっぱり肉じゃが

材料 ~2人分~

牛肉 200g  
にんじん 130g  
じゃがいも 500g  
玉ねぎ 120g  
糸こんにゃく 100g  
煎り酒 200cc  
水 600cc  
砂糖 小さじ4

作り方

- ①牛肉は適当な大きさに切り、にんじん、じゃがいもは乱切り、玉ねぎはくし切りにします。
- ②鍋に油を熱し、①を炒めて煎り酒、水、砂糖、糸こんにゃくを入れて煮込みます。
- ③具材に火が通ったら完成です。

★煎り酒:水=1:3

◎さっぱりした肉じゃがに仕上がります。

醤油やめんつゆ・ぽん酢の代わりにお使いいただけます。