惣菜名人®
おばんざい料理つゆ



商品特長

- 淡口しょうゆをベースに、糖・だし・黒みりんをバランス良く合わせた、食材の色・風味を生かした京風のおかず（＝おばんざい）が調理できる汎用つゆです。
- かつお・昆布・椎茸・野菜のうま味、黒みりんのコクしっかり。幅広いメニューをこれ1本で調理できます!
- 食材の色が映え、料理がきれいに仕上がります。
- スチームコンベクションにも対応しています。



おいしさをずっと、400年。

ヒガシマル醤油株式会社

商品名	内容量×入数	賞味期間	JANコード
惣菜名人® おばんざい料理つゆ	1.8L×6本	10カ月	4902475265716

本　　社/〒679-4167 兵庫県たつの市龍野町富永 100-3　TEL(0791)63-4567 FAX(0791)63-4585
東 京 支 店/〒104-0033 東京都中央区新川 1 丁目 2-14　TEL(03)3551-0198 FAX(03)3551-0728
京都営業所/〒550-0003 大阪市西区京町堀1丁目9-20(大阪支店内)　TEL(06)6441-2575 FAX(06)6445-2606
福岡営業所/〒812-0892 福岡市博多区東那珂 3 丁目 1-41　TEL(092)409-8520 FAX(092)409-7999
大 阪 支 店/〒550-0003 大阪市西区京町堀1丁目 9-20　TEL(06)6441-2575 FAX(06)6445-2606
名古屋営業所/〒465-0051 名古屋市名東区社が丘1丁目1602　TEL(052)703-7800 FAX(052)703-7780
広島営業所/〒730-0042 広島市中区国泰寺町2丁目2-17　TEL(082)248-2230 FAX(082)246-6750

かれいの煮つけ



煮 本品1:水3

野菜の炊き合わせ



煮 本品1:水6

牛肉とごぼうのしぐれ煮



煮 本品3:水4

ししとうとじゃこの炒め物



炒 ししとう重量の15%液量

豚ばら肉と茄子の炒め煮



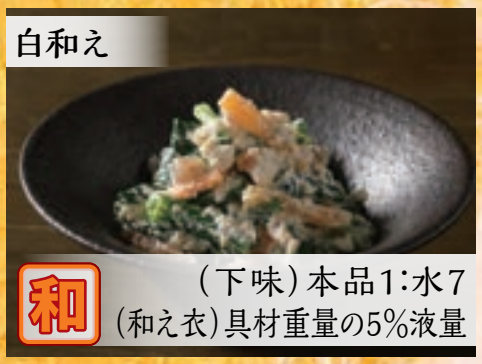
炒 煮 本品1:水4

大学芋



炒 さつまいも重量の8%液量

白和え



和 (下味)本品1:水7
(和え衣)具材重量の5%液量

これ1本で
味のベースが
決まる!

ほうれん草のごま和え



和 茹でたほうれん草
重量の8%液量

玉子焼き(だし巻き玉子)



焼 卵2個に対して
本品5ml:水(だし)25ml
(本品1:水(だし)5)

鶏のくわ焼き



焼 鶏肉重量の10%液量

鮭の漬け焼き



焼 鮭重量の20%液量

野菜の揚げびたし



揚 漬 本品1:水5

鮭の南蛮漬け



揚 漬 本品1:酢1

和風ポテトサラダ



和 本品1:マヨネーズ1

淡口しょうゆ・糖・だし・黒みりんを
バランス良く合わせているから、
煮物、あえ物、炒め物、焼き物など…
おばんざい料理つゆ1本におまかせ!