



食の3重丸



株式会社ジョーキュー

博多大名本造りしょうゆ

福岡県産の大豆と小麦を使い、木桶で再度熟成させたしょうゆです。まろやかで豊かな香りとうまみがあります。

URL : <http://www.jokyu.co.jp>

～ お客様の声 ～

50代 / 女性 / 評価: ★★★★★

コクとまろやかな香りや味を生かして、お刺身や冷奴でもいただいたのですが、煮炊きするレシピはないかと考えてみました。

このコクや香り、味の深みを生かした「春の三色丼」を作ってみました。健康を考えて、とりのむね肉100gを自分で挽いたものを利用しました。そのひき肉に少量のお酒をまぶしておきます。いり卵は、博多大名本造りの塩分や旨味を考えてとても少しの塩を入れて空気を入れるようにフワリ混ぜ、作りました。

きぬさやは、食感と彩りを大切に春らしさを演出するためにサッとゆでて千切りにしました。

さて、鶏ひき肉に博多大名本造り小さじ1～1.5杯とみりん小さじ1を鍋に入れ、冷たい内に調味料と混ぜて火にかけ、鶏そぼろを作りました。

博多大名本造りの濃厚なコク、深い甘しょっぱさ、香りがあるので、本当に少量のお醤油で、極上の鶏そぼろができました。後は、盛り付けて完成です。肉の臭みも消してくれる、豊かな香りを満喫できる、「春の三色丼」です。



2017.03.22

30代 / 女性 / 評価: ★★★★★

夕食で、餃子を作り、お酢と一緒に醤油で食べてみました。

とっても香りがよく、味もさっぱりとしていて、どんなお料理にも合うかと思います。これからも、皆さんがんばってください！

NO IMAGE

2017.0315

40代 / 女性 / 評価: ★★★★★

先日、自宅で、家族と一緒に食べました。

ちょうど、美味しそうな新じゃがを手に入れたので、味醂とダシと醤油と砂糖のシンプルな味付けで、新じゃがの煮っ転がしを作ってみました。

博多大名本造りの濃厚でコクのある醤油の味が、煮っ転がしにぴったりで、お世辞抜きに美味しかったです。

博多の醤油は初めて使ったのですが、コクがありながら、癖もとくになく、まるやかな旨みのある醤油だったので、これからも魚の煮つけなどに使いたいと思いました。



2017.03.18