

# はちみつ屋さんの 柚子ドレッシング

原材料にこだわりました

柚子の古里(島根県津和野)の手絞り柚子果汁  
広島県産 有機農法米使用の無添加酢  
山口県柳井市の老舗「佐川醤油」の本醸造無添加醤油

じ庵の手作り



原材料

柚子果汁・醤油  
ハチミツ・米酢・清酒  
七味唐辛子

※計量機器は、大さじ=15cc、小さじ=5cc

## 手羽先のコーラ煮



- ①を鍋に入れ煮立てる。
- ①に手羽先を並べ入れ、生姜を加えて中火で20分煮る。

手羽先	8個
コーラ	200cc
水	70cc
柚子ドレッシング	70cc
しょうゆ	大さじ3
クッキングハニー	大さじ1
ケチャップ	小さじ2
生姜	2~3かけ

## 中華サラダ



- もやしとささみをそれぞれ茹でる。
- もやしはよく水気を切っておく。  
ささみは適当な大きさに割く。
- きゅうり・トマトは適当な大きさに切っておく
- ①②③を器に盛り付け、④をかける。

※冷蔵庫で冷やして食べるとさらに美味しくなります。

もやし	1袋
ささみ	2本
きゅうり	1本
トマト	1個
柚子ドレッシング	大さじ4
ごま油	小さじ2
豆板醤	お好み

## 酢豚 (鶏でもOK)

豚肩ロース肉(トカツ用)	300g
玉ねぎ	1個半
にんじん	1本
ピーマン・しいたけ	各3~4個
パインナップル(缶詰)	3切れ
にんにく・生姜(みじん切り)	各1片
サラダ油	大さじ3
揚げ油	適量

下味	しょうゆ	小さじ1
	酒	小さじ1
	生姜(しぼり汁)	小さじ1
④	柚子ドレッシング	75cc
	クッキングハニー	大さじ2
	酢	大さじ2
	トマトケチャップ	大さじ2
	片栗粉	大さじ2/1
	しょうゆ	小さじ2

- 豚肩ロースを1口大に切り、下味をつけて片栗粉をまぶして揚げる。
- 野菜をそれぞれ2cm角くらいに切る。人参のみさっと下ゆでする。
- フライパンにサラダ油を熱し、にんにくのみじん切りを加える。  
火の通りにくい野菜から順に炒め、小口大に切ったパインナップルと揚げた豚を加える。
- ④を③に加え一度煮立たせてから火をとめる。

## ストレートで

- 生野菜に
- お豆腐にかけて
- ぎょうざ、シュウマイのたれとして
- かつおや牛肉のたたきに
- やまいものたんざく切りに
- お刺身・ところてん・納豆

## かくし味として使うと グレードUP

- カレー
- ハヤシライス
- 野菜炒め
- 生姜焼き
- 中華あんかけ
- チャンポン
- カルパッチョ
- マリネ

## + クッキングハニー

- おひたし
- 佃煮(ゴーヤ・きのこ)
- さんま(いわし)の揚げ煮
- 牡蠣のしぐれ煮
- 田作り

## + 大根おろし

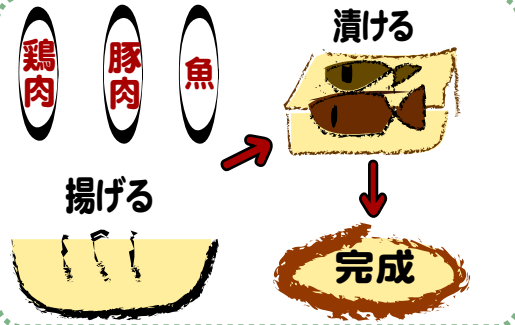
- 焼肉のたれ
- さっぱり揚げ出しのだし
- 冷しゃぶのたれ

## タリタリソース代わりに!!

## + マヨネーズ

- 魚のムニエル
- 鶏の唐揚げ
- 温野菜

## 南蛮漬けに!!



※クッキングハニーとは、はちみつ・酒・だしを合わせたじ庵オリジナルの調味料です。



〒742-0423 山口県岩国市周東町下須通り128

TEL 0120-038438 FAX 0120-038437

◆営業時間 9:00~18:00

◆定休日 第1水曜日・第3日曜日

盆・正月・GW(ゴールデンウィーク)

ホームページ <http://www.bee-an.com>