



新調理システム対応

うま味調味料・着色料無添加

真空調理

料理調味液 淡色

使用レシピ

		約 10 人前	仕上がり約 600g
材料名		数量 (g)	備考
かぼちゃ		500	1/2 個
料理調味液 (淡色)		50	約 40cc
水		75	
<div style="border: 1px solid blue; border-radius: 10px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> <p>【希釈の比率 (g)】 調味液 : 水 = 1 : 1.5</p> </div>			
作り方		使用機器	設定
下準備	① かぼちゃは種とワタをとり除き、3cm 厚さのくし形に切る。皮を一部むき、3~4cm 角に切る。		③ 
	② かぼちゃ、希釈した料理調味液を真空袋に入れる。		
真空包装	③ 真空包装机で真空パックする。	真空包装	45 秒 (真空 : 99%)
加熱	④ スチームコンベクションオーブンで加熱する。	スチコン	スチーム : 95°C : 蒸気 100% 生...30 分/冷凍...20 分
冷却・保管	⑤ ブラストチラーで 90 分以内に芯温 3°C 以下に冷却し、冷蔵庫で保管する。	ブラスト 冷蔵庫	急速冷却 : 芯温 3°C 以下 庫内温度 0~3°C
最終加熱	⑥ スチームコンベクションオーブンで最終加熱する。	スチコン	スチーム : 80°C : 蒸気 100% 30 分
提供	⑦ かぼちゃを器に盛り、煮汁をかけて提供する。		⑥ 

※加熱時間は、材料の量・大きさ・厚さや使用する機種、お客様の設定条件によって調節して下さい。

【栄養価】 (100g)

料理名	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	カリウム	リン	カルシウム	鉄	食塩分
かぼちゃ	88kcal	1.8g	0.2g	19.4g	321mg	377mg	41mg	13mg	0.4mg	0.8g

株式会社 **マルハチ村松**

業務用営業部

静岡県焼津市城之腰65の1

TEL 054 (622) 7371

新調理システム対応

うま味調味料・着色料無添加

真空調理

料理調味液 淡色

使用レシピ

		約 10 人前	仕上がり約 700g
材料名		数量 (g)	備考
<p>★さつまいもの甘煮★</p> <p>だしのうま味をたっぷりしみこんだ、ほっくり美味しいさつまいもの煮物です。</p> 	さつまいも	500 2本	
	料理調味液 (淡色)	40 約 30cc	
	水	160	
【希釈の比率 (g)】			
調味液 : 水 = 1 : 4			
作り方		使用機器	設定
下準備	① さつまいもはよく洗って、皮つきのまま厚さ 1cm の輪切りにする。煮物つゆは水で希釈する。		
	② さつまいも、希釈した料理調味液を真空袋に入れる。		
真空包装	③ 真空包装机で真空パックする。	真空包装	45 秒 (真空 : 99%)
加熱	④ スチームコンベクションオーブンで加熱する。	スチコン	スチーム : 95°C : 蒸気 100% 30 分
冷却・保管	⑤ ブラストチラーで 90 分以内に芯温 3°C 以下に冷却し、冷蔵庫で保管する。	ブラスト 冷蔵庫	急速冷却 : 芯温 3°C 以下 庫内温度 0~3°C
最終加熱	⑥ スチームコンベクションオーブンで最終加熱する。	スチコン	スチーム : 80°C : 蒸気 100% 20 分
提供	⑦ さつまいもを器に盛り、煮汁をかけて提供する。		

※加熱時間は、材料の量・大きさ・厚さや使用する機種、お客様の設定条件によって調節して下さい。

【栄養価】 (100g)

料理名	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	カリウム	リン	カルシウム	鉄	食塩分
サツマイ	105kcal	1.1g	0.1g	24.6g	231mg	348mg	38mg	29mg	0.5mg	0.6g

株式会社 **マルハチ村松**

業務用営業部

静岡県焼津市城之腰65の1

TEL 054 (622) 7371

新調理システム対応

うま味調味料・着色料無添加

真空調理

料理調味液 淡色

使用レシピ

★切干大根★


だしのうま味がたっぷりしみこんだ、切干大根です。



	約 10 人前	仕上がり約 1200g
材料名	数量 (g)	備考
切干大根 (乾燥)	120	水戻し後 600g
人参	200	
油揚げ	70	
ちくわ	70	
サラダ油	適量	
料理調味液 (淡色)	150	約 120cc
水	225	
絹さや	50	

【希釈の比率 (g)】

調味液 : 水 = 1 : 1.5

	作り方	使用機器	設定
下準備	① 切干大根は約 1 時間水で戻し、水気を切り、食べやすい大きさに切る。人参は 4cm 長さに干切りし、スチコンで下処理し、粗熱を取る。油揚げ、ちくわは短冊切りにする。絹さやは茹で、斜め切りにする。	スチコン	スチーム : 100℃ : 蒸気 100% 3 分 ③ 
	② ①の材料の水気をしぼり、ボウルにいれ、よく混ぜ合わせる。サラダ油を加え、さらに混ぜ合わせ、希釈した料理調味液と真空袋に入れる。		
真空包装	③ 真空包装機で真空パックする。	真空包装	45 秒 (真空 : 99%)
加熱	④ スチームコンベクションオーブンで加熱する。	スチコン	スチーム : 95℃ : 蒸気 100% 40 分
冷却・保管	⑤ ブラストチラーで 90 分以内に芯温 3℃ 以下に冷却し、冷蔵庫で保管する。	ブラスト 冷蔵庫	急速冷却 : 芯温 3℃ 以下 庫内温度 0~3℃
最終加熱	⑥ スチームコンベクションオーブンで最終加熱する。	スチコン	スチーム : 80℃ : 蒸気 100% 20 分
提供	⑦ 切干大根を器に盛り、煮汁をかけて提供する。		

※加熱時間は、材料の量・大きさ・厚さや使用する機種、お客様の設定条件によって調節して下さい。

【栄養価】 (100g)

料理名	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	カリウム	リン	カルシウム	鉄	食塩分
切干大根	77kcal	2.6g	1.9g	12.4g	510mg	359mg	51mg	70mg	1.2mg	1.3g

株式会社 **マルハチ村松**

業務用営業部

静岡県焼津市城之腰65の1

TEL 054 (622) 7371