

新調理システム対応

うま味調味料・着色料無添加

煮魚用調味液



みそ煮用

クックサーブ

メディカル向け

使用レシピ

		1/1 ホテルパン1枚分	約30人前	仕上がり約2000g
		材料名	数量(g)	備考
<p>★さばのみそ煮★ しょうが風味のきいたおいしいみそ煮です。</p> 		さば	1600	30切
		酒	30~45	
		生姜	20~30	
		煮魚用調味液(みそ煮用)	300	約250cc
		水	300	
		<p>【希釈の比率 (g)】 調味液 : 水 = 1 : 1</p>		
作り方		使用機器	設定	
下準備	① さばは皮側に交差するよう切れ目を入れ、酒をまぶす。 生姜は薄切りにする。 煮魚用調味液は水で希釈する。		②	
	② ホテルパンに希釈した煮魚用調味液を薄く敷き、①のさばの水気を切り、皮を上にして重ならないように並べる。		③	
加熱	③ 希釈した煮魚用調味液の3/4量を②にかけ、全体に絡め、生姜を加え、上からクッキングペーパーを敷き、残りの煮魚用調味液を上からかけ、軽く抑えるようにしてなじませる。	スチコン	④ コンビ : 130℃ : 蒸気 100% 生または全解凍...20~30分 冷凍...30~40分	
	④ 上蓋をし、スチームコンベクションオーブンで加熱する。		⑤	
提供	⑤ 加熱後、クッキングペーパーを取り除きホテルパン内の煮魚用調味液をさばの表面にかける。 ※ ホテルパン内で15分以上置くと味がよくしみ込みおいしくいただけます。			
	⑥ さばを器に盛り、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
さば	258kcal	12.6g	19.1g	5.7g	294mg	254mg	156mg	7mg	0.7mg	0.7g

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

煮魚用調味液



みそ煮用

クックサーブ

メディカル向け

使用レシピ

★さばのネギみそ焼き★

長ねぎとみそが香ばしく、食欲をそそる一品です。



1/1 ホテルパン1枚分

約20人前

材料名	数量(g)	備考
さば	1200	20切
長ねぎ	160	1.5本
酒	25~30	
生姜	20	
煮魚用調味液(みそ煮用)	160	約130cc
水	80	

【希釈の比率 (g)】

調味液 : 水 = 2 : 1

作り方

使用機器

設定

下準備

- さばは皮側に交差するよう切れ目を入れ、酒をまぶす。
長ねぎ、生姜はみじん切りにする。
煮魚用調味液は水で希釈する。
- 希釈した煮魚用調味液にみじん切りにした長ねぎ生姜を加え、混ぜる。
- バットにさばと②を入れ、よくなじませ、1時間以上漬けておく。
※ ビニール袋に入れ、漬ければ、後始末も大変楽になります。
※ 3時間以上漬けておくと更に味がしみ込みおいしくなります。
- 焼く直前に煮魚用調味液をよく絡め、焼き網または深さ20mmのホテルパンにクッキングシートを敷き、さばの間隔をあけて並べ、上に残りの煮魚用調味液をかける。

加熱

- スチームコンベクションオーブンで加熱する。

提供

- さばを器に盛り、提供する。

※右記写真は9人前の分量です。



※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
さば	262kcal	12.9g	19.7g	5.0g	237mg	272mg	162mg	10mg	0.7mg	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

煮魚用調味液



みそ煮用

クックサーブ

メディカル向け

使用レシピ

		1/1 ホテルパン1枚分	約20人前	
		材料名	数量(g)	備考
<p>★鮭のみそ煮★ たっぷりのねぎと鮭が良く合うおいしいみそ煮です。</p> 		鮭	1600	20切
		長ねぎ	300	3本
		煮魚用調味液(みそ煮用)	400	約330cc
		水	400	
		<p>【希釈の比率 (g)】 調味液 : 水 = 1 : 1</p>		
作り方		使用機器	設定	
下準備	① 長ねぎは斜めに薄切りにする。煮魚用調味液は水で希釈する。			
	② ホテルパンに希釈した煮魚用調味液を薄く敷き、鮭を重ねないように並べ、①の長ねぎを加える。			
加熱	③ 希釈した煮魚用調味液の3/4量を②にかけ、全体に絡め、上からクッキングペーパーを敷き、残りの煮魚用調味液を上からかけ、軽く抑えるようにしてなじませる。			
	④ 上蓋をし、スチームコンベクションオーブンで加熱する。	スチコン	コンビ : 130℃ : 蒸気 100% 生または全解凍...20~30分 冷凍...30~40分	
提供	⑤ 加熱後、クッキングペーパーを取り除きホテルパン内の煮魚用調味液を鮭の表面にかける。			
	⑥ 鮭を器に盛り、長ねぎを添え、煮汁をかけて提供する。			
※ ホテルパン内で15分以上置くと味がよくしみ込みおいしくいただけます。				
※ 味が足りない場合は、お好みで煮汁を別の鍋で煮詰めて調節して、かけてください。				

※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
鮭	115kcal	13.9g	2.9g	6.8g	286mg	273mg	166mg	12mg	0.3mg	0.7g

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

煮魚用調味液



みそ煮用

クックサーブ

メディカル向け

使用レシピ

★豚肉のみそ焼き★

香ばしい味噌の風味と柔らかでジューシーな豚肉のみそ焼きです。



1/1 ホテルパン1枚分 約10人前 仕上がり約470g

材料名	数量(g)	備考
豚ロース肉	600	10切
煮魚用調味液(みそ煮用)	60	約50cc
水	60	

【希釈の比率 (g)】

調味液 : 水 = 1 : 1

作り方

使用機器

設定

下準備

- ① パットに豚肉と、水で希釈した煮魚用調味液を入れ、よくなじませ、30分以上漬けておく。
※ ビニール袋に入れ、漬け込めば、後始末も大変楽になります。
※ 1時間以上漬けておくと更に味がしみ込みおいしくなります。
- ② 焼く直前に希釈した煮魚用調味液をよく絡め、焼き網または深さ20mmのホテルパンにクッキングシートを敷き、豚肉の間隔をあけて並べ、上に残りの煮魚用調味液をかける。

スチコン

①



②



加熱

- ③ スチームコンベクションオーブンで加熱する。

コンビ : 210℃ : 蒸気 30%
5~7分(芯温75℃, 1分以上)

提供

- ④ 豚肉を器に盛り、提供する。

⑤



※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
豚肉	259kcal	15.5g	19.0g	3.5g	17.4mg	274mg	147mg	4mg	0.3mg	0.4g

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

煮魚用調味液



みそ煮用

クックサーブ

メディカル向け

使用レシピ

★豚肉とキャベツのみそ炒め★

野菜のシャキシャキ感を残し、ピリっとくる辛さがさらに食欲をそそります。



1/1 ホテルパン1枚分 約20人前 仕上がり約2500g

材料名	数量(g)	備考
キャベツ	750	
豚肉(バラ)	300	
長ねぎ	350	3.5本
ピーマン	250	8個
生しいたけ	250	12~13個
にんにく	20	
油	35	
煮魚用調味液(みそ煮用)	250	約210cc
水	250	
豆板醤	20	

【希釈の比率(g)】
調味液：水=1：1

作り方

使用機器

設定

下準備

- キャベツは4cm角に切る。豚肉は一口大に切る。長ねぎは斜めにぶつ切りにする。ピーマンは4つ割にし、斜めに切る。生しいたけは石づきを切り落とし、1cm幅に切る。にんにくは薄切りにする。煮魚用調味液は水で希釈する。



加熱

- ホテルパンに野菜を入れ、油を上からかけ全体を軽く混ぜたら、上から肉を重ねるように並べる。
- 別の容器で、希釈した煮魚用調味液に豆板醤を加えて混ぜ合わせる。
- スチームコンベクションオーブンで加熱する。③には蓋をして、一緒に加熱する。
- ※ ③は鍋でひと煮立ちさせても良い。
- 加熱後、ホテルパンの中に加熱した③を入れ、混ぜ合わせる。

スチコン

コンビ：200℃：蒸気30%
7分(芯温75℃,1分間以上)
調味液…5分

提供

- 器に盛り、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
豚肉	101kcal	5.2g	5.6g	7.4g	228mg	206mg	64mg	19mg	0.3mg	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

煮魚用調味液



みそ煮用

クックサーブ

メディカル向け

使用レシピ

★里芋とこんにゃくのみそ煮★

里芋とこんにゃくのおいしいみそ煮です。



1/1 ホテルパン1枚分

約30人前

仕上がり約2900g

材料名	数量(g)	備考
冷凍里芋	1500	20~30g/個
こんにゃく	900	3枚
いんげん	60	
煮魚用調味液(みそ煮用)	250	約210cc
水	250	

【希釈の比率 (g)】

調味液 : 水 = 1 : 1

作り方

使用機器

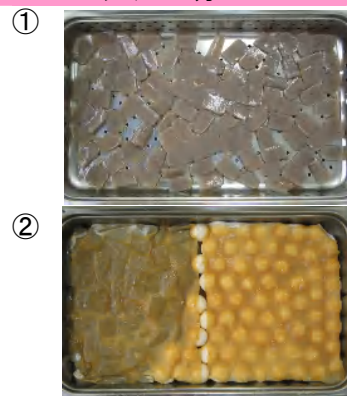
設定

下準備

- ① こんにゃくは縦半分に切り、5mm幅に切り穴あきホテルパンに入れ、スチームで下処理をする。
いんげんは茹で、斜めに切る。
煮魚用調味液は水で希釈する。
- ② ホテルパンに里芋、水気を切ったこんにゃくを重ならないように並べる。
- ③ 希釈した煮魚用調味液の3/4量を②にかけ、上からクッキングペーパーを敷き、残りの煮魚用調味液を上からかけ、軽く抑えるようにしてなじませる。

スチコン

スチーム : 100°C : 蒸気 100%
こんにゃく…3分



加熱

- ④ 上蓋をし、スチームコンベクションオーブンで加熱する。
- ⑤ 加熱後、クッキングペーパーを取り除きホテルパン内の煮魚用調味液を里芋、こんにゃくの表面にかける。

スチコン

コンビ : 130°C : 蒸気 100%
35分(里芋: 芯温 90°C以上)



提供

- ※ ホテルパン内で15分以上置くと味がよくしみ込みおいしくいただけます。
- ⑥ 里芋とこんにゃくを器に盛り、いんげんを添え、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
里芋	56kcal	1.5g	0.2g	12.3g	148mg	204mg	34mg	26mg	0.5mg	0.4g

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

煮魚用調味液



みそ煮用

クックサーブ

メディカル向け

使用レシピ

		1/1 ホテルパン1枚分	約30人前	
		材料名	数量(g)	備考
<p>★きんぴらごぼう みそ風味★ だしの風味豊かなみそ風味のきんぴらごぼうです。</p> 		ごぼう	1200	中6本
		人参	450	中3本
		ごま油	36	大さじ3
		刻み赤唐辛子(乾燥)	適量	
		煮魚用調味液(みそ煮用)	280	約230cc
		水	280	
		<p>【希釈の比率(g)】 調味液：水=1：1</p>		
作り方		使用機器	設定	
<p>下準備</p>	①	スチコン	スチーム：100℃：蒸気100% 10分	
	②			
	③			
<p>加熱</p>	④	スチコン	コンビ：130℃：蒸気100% 20分	
	⑤		⑤ 	
<p>提供</p>	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
きんぴら	81kcal	1.5g	1.9g	14.8g	198mg	256mg	46mg	33mg	0.5mg	0.5g

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

煮魚用調味液



みそ煮用

クックサーブ

メディカル向け

使用レシピ

★根菜のみそ煮★

素材をいかしたおいしいみそ煮ができます。
根菜類がたっぷりの摂れる1品です。



1/1 ホテルパン1枚分	約30人前	仕上がり約3500g
材料名	数量(g)	備考
ごぼう	300	冷凍野菜ミックス 2000g
人参	350	
たけのこ	300	
さといも	600	
しいたけ	150	
れんこん	300	
鶏肉	350	約450cc
油	15	
煮魚用調味液(みそ煮用)	540	
水	810	
絹さや	50	
【希釈の比率(g)】 調味液：水=2：3		

作り方

使用機器

設定

下準備

- ① 鶏肉は、食べやすい大きさに切り、油で炒めておく。
絹さやは茹で、斜めに切る。
煮魚用調味液は水で希釈する。
- ② ホテルパンに冷凍野菜ミックス、①の鶏肉を重ねないように並べる。
- ③ 希釈した煮魚用調味液の3/4量を②にかけ、上からクッキングペーパーを敷き、残りの希釈した煮魚用調味液を上からかけ、軽く抑えるようにしてなじませる。

加熱

- ④ 上蓋をし、スチームコンベクションオーブンで加熱する。
- ⑤ 加熱後、クッキングペーパーを取り除きホテルパン内の煮魚用調味液を煮物の表面にかける。

スチコン

コンビ：130℃：蒸気100%
35分(里芋：芯温90℃以上)

提供

- ※ ホテルパン内で15分以上置くと味がよくしみ込みおいしくいただけます。
- ⑥ 器に盛り、絹さやを添え、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
根菜	80kcal	3.0g	2.0g	12.4g	254mg	215mg	53mg	16mg	0.4mg	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