

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

真空調理



使用レシピ

★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。



材料名	約 10 人前 数量 (g)	仕上がり約 720g 備考
さば	600	10 切
酒	10	
生姜	15	
煮魚用調味液 (みそ煮用)	140	約 120cc

下準備	作り方	使用機器	設定
	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。 ② さばは穴あきホテルパンに入れ、スチコンで下処理をし、ブラストチラーで急速冷却し、粗熱をとる。 ③ さば、生姜、煮魚用調味液を真空袋に入れる。	スチコン	スチーム：100℃：蒸気 100% 3 分 ④ 
真空包装	④ 真空包装機で真空パックする。	真空包装	40～45 秒 (真空：99%)
加熱	⑤ 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：65℃：蒸気 100% 20 分
冷却・保管	⑥ 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	⑦ 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% 20～30 分 ⑦ 
提供	⑧ 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	294kcal	14.1g	21.4g	7.6g	379mg	290mg	177mg	9mg	0.8mg	1.0g

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

真空調理



使用レシピ

★鮭のみそ煮★

たっぷりねぎと鮭が良くあうおいしいみそ煮です。



材料名	約 10 人前 数量 (g)	仕上がり約 1200g 備考
鮭	800	10 切
長ねぎ	180	1.5 本
煮魚用調味液 (みそ煮用)	240	約 130cc

	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。 ② 鮭、長ねぎは穴あきホテルパンに入れ、スチコンで下処理をし、ブラストチラーで急速冷却し、粗熱をとる。 ③ 鮭、長ねぎ、煮魚用調味液を真空袋に入れる。	スチコン	スチーム：100℃：蒸気 100% 3 分 ④ 
真空包装	④ 真空包装机で真空パックする。	真空包装	40～45 秒 (真空：99%)
加熱	⑤ 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：65℃：蒸気 100% 20 分
冷却・保管	⑥ 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	⑦ 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 ⑦ 
提供	⑧ 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
鮭	134kcal	15.5g	3.3g	9.0g	372mg	313mg	187mg	14mg	0.4mg	0.9g

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

真空調理

使用レシピ

★きんぴらごぼう みそ風味★

だしの風味豊かなおいしいごぼうと人参のみそ炒め煮です。



		約 10 人前	
材料名		数量 (g)	備考
ごぼう		500	中 2.5 本
人参		200	大 1 本
ごま油		5	
唐辛子		適量	
煮魚用調味液 (みそ煮用)		150	約 120cc

作り方

使用機器

設定

下準備	①	ごぼうはさがき又は細切りにして、酢水に約 15 分浸ける。 人参は細切りにする。	スチコン	スチーム：100℃：蒸気 100% 20 分
	②	ごぼう、人参を穴あきホテルパンに入れ、スチームコンベクションオープンで下処理をし、ブラストチラー急速冷却し、粗熱をとる。		
	③	ごぼう、人参、ごま油、唐辛子、煮魚用調味液を真空袋へ入れる。		
真空包装	④	真空包装机で真空パックする。	真空包装	40～45 秒 (真空：99%)
加熱	⑤	スチームコンベクションオープンで加熱する。	スチコン	スチーム：95℃：蒸気 100% 30 分
冷却・保管	⑥	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	⑦	スチームコンベクションオープンで最終加熱する。	スチコン	スチーム：80℃：蒸気 100% 20～30 分
提供	⑧	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
きんぴら	88kcal	1.8g	1.0g	18.3g	318mg	284mg	53mg	36mg	0.5mg	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

煮魚用調味液

みそ煮用

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。



材料名	約 10 人前 数量 (g)	仕上がり約 700g 備考
ごぼう	75	冷凍野菜ミックス 500g
人参	90	
たけのこ	75	
さといも	150	
しいたけ	35	
れんこん	75	}
鶏肉	100	
油	適量	}
煮魚用調味液 (みそ煮用)	120	
絹さや	10	

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る。 絹さやは茹で、斜めに切る。 ② 鶏肉は油で炒めるか、穴あきホテルパンに入れ、スチコンで下処理をし、ブラストチラーで急速冷却し、粗熱をとる。 ③ 冷凍野菜ミックス、鶏肉、煮魚用調味液を真空袋に入れる。	スチコン	スチーム: 100°C: 蒸気 100% 5分
真空包装 ④ 真空包装机で真空パックする。	真空包装	45秒 (真空: 99%)
加熱 ⑤ 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 ⑥ 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 ⑦ 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 ⑧ 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	100kcal	3.9g	2.6g	15.5g	305mg	275mg	67mg	21mg	0.5mg	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