

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



白身魚用

真空調理

使用レシピ

★かれのいの煮付け★

こんぶだしのきいた、おいしいかれのいの煮つけです。



	約 10 人前	仕上がり約 720g
材料名	数量 (g)	備考
かれい	600	10 切
酒	10	
生姜	15	
煮魚用調味液 (白身魚用)	140	約 120cc

作り方

使用機器

設定

下準備

- ① かれいは皮側に交差するよう切れ目を入れ、酒をまぶす。生姜は千切りにする。
- ② かれい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 かれい、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%
20～30 分

⑦



提供

- ⑧ かれいを器に盛り、煮汁をかけて提供する。

※右記写真は 4 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
かれい	111kcal	15.8g	1.0g	7.6g	389mg	287mg	166mg	35mg	0.2mg	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



白身魚用

真空調理

使用レシピ

★きんぴらごぼう★

だしの風味豊かなおいしいきんぴらごぼうです。



		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(白身魚用)		150	約130cc

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、荒熱をとる。		
真空包装	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。		
	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	87kcal	1.7g	0.7g	18.7g	354mg	282mg	53mg	35mg	0.5mg	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



白身魚用

真空調理


使用レシピ

★筑前煮★

素材をいかしたおいしい筑前煮ができます。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(白身魚用)	100	
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℃:蒸気 100% 5分 ④ 
④ 真空包装机で真空パックする。	真空包装	45秒(真空:99%)
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℃:蒸気 100% 30分
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	ソフトチル(-2℃) 芯温3℃ 庫内温度0~3℃
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% 30分
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
筑前煮	96kcal	3.8g	2.4g	15.0g	284mg	276mg	68mg	20mg	0.5mg	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



白身魚用

真空調理

使用レシピ

★豚の角煮★

ジューシーで柔らか～おいしい豚の角煮です。



		約 10 人前	
材料名		数量 (g)	備考
豚ばら肉 (ブロック)		700	
長ねぎ		50	1/2 本
生姜		15~20	
煮魚用調味液 (白身魚用)		140	約 120cc

作り方

使用機器

設定

下準備

- ① 豚肉は3~4cm幅に切る。長ねぎはぶつ切りにする。生姜は薄切りにする。
- ② 豚肉は長ねぎと一緒に沸騰した湯で10分間茹で火を止めてそのまま冷まし粗熱が取れたら豚肉を取り出し、弱い流水で、肉の表面についているアクや脂を洗い流す。
- ③ 豚肉、生姜、煮魚用調味液を真空袋に入れる。(長ねぎは入れない)

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°C : 蒸気 100%
オーバーナイト (約 12 時間)

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%
20~30 分

提供

- ⑧ 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
豚の角煮	347kcal	12.0g	28.3g	6.9g	316mg	229mg	122mg	4mg	0.6mg	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

煮魚用調味液



白身魚用

真空調理

使用レシピ

★ひじきの五目煮★

だしのきいたふっくらおいしいひじきの煮物です。



材料名	約 10 人前 数量 (g)	備考
大豆 (ゆで)	200	
人参	70	1/3 本
油揚げ	60	2 枚
乾燥ひじき	25	
干し椎茸	7	1 個
ごま油	5	
煮魚用調味液 (白身魚用)	170	約 140cc
水	30	

【希釈の比率 (g)】
調味液 : 水 = 5.6 : 1

作り方	使用機器	設定
<p>下準備</p> <p>① ひじきは洗い、鍋に入れ、たっぷり水を加えて火にかけ、沸騰したらざるにあげ水気を切る。人参はマッチ棒状に切る。油揚げは油抜きし、5cm 幅に切る。干し椎茸は水戻し後、2mm 幅に切る。煮魚用調味液は水で希釈する。</p> <p>② 食材の水気をよく切り、ごま油をなじませる。</p> <p>③ 食材、希釈した煮魚用調味液を真空袋に入れる。</p>		
<p>真空包装</p> <p>④ 真空包装机で真空パックする。</p>	真空包装	40~45 秒 (真空 : 99%)
<p>加熱</p> <p>⑤ スチームコンベクションオーブンで加熱する。</p>	スチコン	スチーム : 95°C : 蒸気 100% 40 分
<p>冷却・保管</p> <p>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。</p>	ブラスト 冷蔵庫	急速冷却 : 芯温 3°C 以下 庫内温度 0~3°C
<p>最終加熱</p> <p>⑦ スチームコンベクションオーブンで最終加熱する。</p>	スチコン	スチーム : 80°C : 蒸気 100% 15~20 分
<p>提供</p> <p>⑧ 器に盛り、煮汁をかけて提供する。</p>		

※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
ひじき	182kcal	9.0g	7.6g	18.6g	576mg	494mg	115mg	123mg	3.7mg	1.5g

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



白身魚
専用

真空調理

使用レシピ

★さつまいもの甘煮★

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。



材料名	約 10 人前 数量 (g)	仕上がり約 700g 備考
さつまいも	500	2 本
煮魚用調味液 (白身魚用)	150	約 130cc
水	150	

【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 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。 煮魚用調味液は水で希釈する。 ② さつまいも、希釈した煮魚用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
サツマイモ	122kcal	1.2g	0.2g	28.5g	235mg	358mg	39mg	30mg	0.6mg	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