

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

クックチル

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>★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。</p> 	かれい	1600	30切		
	酒	30~45			
	生姜	20~30			
	煮魚用調味液(白身魚用)	480	約400cc		
	水	120			
		<p>【希釈の比率 (g)】 調味液 : 水 = 4 : 1</p>			
作り方		使用機器	設定		
下準備	①		②		
	②		③		
	③				
加熱	④	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		
	⑤				
冷却・保管	⑥	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	スチコン	コンビ : 160℃ : 蒸気 100% 10分		
提供	⑧		⑦		

※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	109kcal	14.2g	0.9g	7.7g	436mg	261mg	150mg	31mg	0.2mg	1.1g

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

クックチル

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>★赤魚の煮付け★ こんぶだしのきいた、おいしい赤魚の煮つけです。</p> 	赤魚	1600	30切	
	酒	30~45		
	生姜	20~30		
	煮魚用調味液(白身魚用)	480	約400cc	
	水	120		
		<p>【希釈の比率(g)】 調味液：水=4：1</p>		
作り方		使用機器	設定	
下準備	① 赤魚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。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の赤魚の水気を切り、皮を上にして重ならないように並べる。		③	
	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。			
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。	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	
	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赤魚の表面にかける。			
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	コンビ：160℃：蒸気100% 10分	
提供	⑧ 赤魚を器に盛り、煮汁をかけて提供する。		⑦	

※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
赤魚	122kcal	13.7g	2.5g	7.6g	410mg	282mg	143mg	42mg	0.3mg	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

クックチル

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。



1/1 ホテルパン1枚分

約30人前

材料名	数量(g)	備考
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(白身魚用)	450	約380cc
	110	

【希釈の比率(g)】

調味液：水=4：1

作り方

使用機器

設定

下準備

- 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。
煮魚用調味液は水で希釈する。
- ごぼう、人参を穴あきホテルパンに入れ、スチームで下処理をする。
- ②のごぼうと人参をホテルパンに入れ、ごま油と唐辛子を全体にからめ、希釈した煮魚用調味液を加えて全体を混ぜ合わせる。

スチコン

スチーム：100℃：蒸気100%
10分

加熱

- 上蓋をし、スチームコンベクションオーブンで加熱する。
- 加熱後、全体をよく混ぜ合わせる。

スチコン

コンビ：130℃：蒸気100%
20分

冷却・保管

- 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

- 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

コンビ：160℃：蒸気100%
10分

提供

- 器に盛り提供する。

⑦



※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	95kcal	1.5g	1.7g	17.1g	355mg	249mg	47mg	31mg	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

クックチル

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。



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(白身魚用)	540	
水	800	
絹さや	50	
【希釈の比率(g)】 調味液：水=1：1.5		

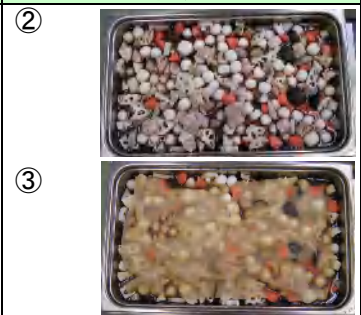
作り方

使用機器

設定

下準備

- ① 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。煮魚用調味液を水で希釈する。
- 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%
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ブンで最終加熱する。

スチコン

コンビ：160℃：蒸気100%
10分(里芋：芯温90℃以上)

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
筑前煮	78kcal	2.8g	1.8g	11.7g	255mg	205mg	50mg	15mg	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



白身魚用

クックチル

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。



1/1 ホテルパン1枚分	約30人前	
材料名	数量(g)	備考
豚ばら肉(塊)	2000	500g×4個
長ねぎ	350	3.5本
生姜	40~50	
煮魚用調味液(白身魚用)	590	約490cc
水	150	

【希釈の比率(g)】
調味液：水=4：1

下準備	作り方	使用機器	設定
	① 豚肉は3~4cm幅に切り、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。長ねぎは斜めに薄切りにする。生姜は薄切りにする。		
	② ホテルパンに①の豚肉の水気をきって並べ、長ねぎ、生姜を加える。		
	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。		
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。	スチコン	コンビ：140℃：蒸気100% 60分
	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豚肉の表面にかける。		
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	コンビ：160℃：蒸気100% 10分
提供	⑧ 豚肉を器に盛り、長ねぎを添え、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
豚の角煮	285kcal	9.5g	22.0g	7.6g	349mg	206mg	101mg	6mg	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

クックチル

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>★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	1000	4本	
	煮魚用調味液(白身魚用)	200	約170cc	
	水	300		
		<p>【希釈の比率 (g)】</p> <p>調味液 : 水 = 1 : 1.5</p>		
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 ホテルパンに①のさつまいも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。	スチコン	コンビ : 130℃ : 蒸気 100% 30分	
	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つまいもの表面にかける。			
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	コンビ : 160℃ : 蒸気 100% 10分 (芯温 90℃以上)	
提供	⑧ さつまいもを器に盛り、煮汁をかけて提供する。		⑦ 	
※右記写真は1/2 ホテルパンの分量です。				

※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
サマ仔	113kcal	1.1g	0.1g	25.7g	229mg	329mg	37mg	27mg	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

煮魚用調味液



使用レシピ

		1/1 ホテルパン1枚分	約10人前	
		材料名	数量(g)	備考
<p>★親子丼★</p> <p>だしが香るふんわりたまごの親子丼です。</p> 	鶏もも肉	750	2~3枚	
	玉ねぎ	300	中1.5個	
	卵	200	中4個	
	煮魚用調味液(白身魚用)	200	約170cc	
	水	50		
	ご飯	1800		
	三つ葉	適量		
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。玉ねぎは幅5mmのくし切りにする。三つ葉は長さ3cmに切る。煮魚用調味液は水で希釈する。			
	② 鶏肉、玉ねぎをホテルパンに入れ、希釈した煮魚用調味液を加えて、全体を混ぜ合わせる。			
加熱	③ 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% 25分	
冷却・保管	④ 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	⑤ 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	コンビ：160℃：蒸気100% 10分	
	⑥ 加熱後、一度ホテルパンを取り出し、溶いた卵をホテルパンの中心から外側へ円を描くように回し入れ、再度、上蓋をし、スチームコンベクションオーブンで加熱する。		卵を加えて…2分	
提供	⑦ ご飯と⑥を器に盛り、三つ葉を添え、提供する。		⑥ 	
※右記写真は2/3ホテルパンの分量です。				

※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
親子丼	161kcal	6.0g	4.0g	23.2g	126mg	106mg	71mg	8mg	0.3mg	0.3g

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

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

クックチル

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。



1/1 ホテルパン1枚分

約30人前

材料名	数量(g)	備考
大豆(ゆで)	600	
人参	200	1本
油揚げ	160	5枚
乾燥ひじき	70	
干し椎茸	20	1~2個
ごま油	10	
煮魚用調味液(白身魚用)	440	約370cc
水	660	

【希釈の比率(g)】

調味液：水=1：1.5

下準備

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。人参は細切りにする。油揚げは油抜きし、5mm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。

② ホテルパンに①を並べ、ごま油を全体に混ぜ合わせる。

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。

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。

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。

提供

⑧ 器に盛り、煮汁をかけて提供する。

スチコン

コンビ：130℃：蒸気100%
25分

ブラスト
冷蔵庫

急速冷却：芯温3℃以下
庫内温度0~3℃

スチコン

コンビ：160℃：蒸気100%
10分

⑦



※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	131kcal	6.8g	5.5g	13.3g	395mg	374mg	87mg	91mg	2.7mg	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



青魚
身用

クックチル

使用レシピ

★大根と厚揚げの煮物★

だしとうま味がたっぷりしみこんだおいしい大根と厚揚げの煮物です。



1/1 ホテルパン1枚分

約30人前

材料名	数量(g)	備考
大根	1000	中1本
厚揚げ	800	4枚
煮魚用調味液(青魚用)	380	約320cc
水	580	

【希釈の比率 (g)】

調味液 : 水 = 1 : 1.5

下準備

- ① 大根は厚さ1.5cmの半月切りにし、スチームで下処理しておく。厚揚げは熱湯をかけて油抜きし、食べやすい大きさに切る。煮魚用調味液は水で希釈する。
- ② ホテルパンに大根、厚揚げ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。

スチコン

スチーム : 100℃ : 蒸気 100%
30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煮物の表面にかける。

スチコン

コンビ : 130℃ : 蒸気 100%
25分

冷却・保管

- ⑥ ブラストチラーで冷却し、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℃

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

コンビ : 160℃ : 蒸気 100%
10分

提供

- ⑧ 大根、厚揚げを器に盛り、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
大根	76kcal	3.6g	3.3g	6.6g	242mg	135mg	56mg	79mg	0.9mg	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