

素材のおいしさを引き立てる
煮魚専用調味料

アロの料理人の煮魚のコツは清酒たっぷりで煮ることです。
そんなアロ秘伝の煮魚調味料を再現しました。

使 い 方

本品と水を1対1に合わせ、火にかけて煮汁を作ります。煮汁が煮立てば魚を入れます。

おいしい煮魚のコツ

- 魚は重ならないように並べます。
- 盛りつけて表になる方を上にします。
- 煮汁の量はかぶる程度にします。
- 落としがたをし、全体に味をなじませます。
- お好みによりカラメルりん、しょうゆ等を加えて下さい。

電子レンジで簡単
冷凍カレイの煮つけ

解凍したカレイに2個にうすめた本品をひたひたになるまで注ぎ、煮じがたをし約5分加熱（500W）、しばらくして味がなじめばできあがり。



Cookin'Good
マカラムりん入り
煮魚
お魚つゆ

食品添加物
無添加

これ1本だけで料亭の煮魚

宝酒造株式会社

Cookin'Good 煮魚 お魚つゆ

品名	煮魚お魚つゆ (本みりん加工調味料)
原材料	しよゆ(本醸造)、砂糖、酒、 本みりん、発酵調味料、清酒、 酵母エキス
内容量	400ml
賞味期限	99.1.25
保存方法	直射日光を避け、常温で保存 して下さい。
販売者	宝酒造株式会社TEN 京都市伏見区竹中町609

開栓後
要冷蔵

4 904670 409612



Cookin'Good
マカラムりん入り

アロコール分を含みますので、
加熱調理して下さい。
お客様相談室
TEL 075 (241) 5111

188320181572721881318881078
52804844188817272757

素材のおいしさを引き立てる

煮物専用調味料

カラ本みりんをたっぷり使用し、上質のだし(凍結乾燥製法使用)・しょうゆ・紹酒をバランスよく配合しました。

ご使用方法(4人分の標準使用量)

	本品：水	本品	水
肉じゃが	1：5~6	かつ1/2	かつ2 1/2
筑前煮	1：4	かつ1/2	かつ2
親子丼	1：3	かつ1/4	かつ3/4
ひじき煮	1：3	かつ1/2	かつ1 1/2
さんげらごぼう	1：2	かつ1/3	かつ2/3

●お好みによりカラ本みりん、しょうゆ等を加えて下さい。

電子レンジで簡単

冷凍いんげんの煮だし

冷凍いんげん100gと本品大さじ1 2/3・水1/4かつを凍物の器に入れ、凍とじをしたら約5分加熱(500W)、仕上げにすりごまをふりかけます。



Cookin'Good 煮物 万能だし

品名	煮物 万能だし (本みりん加工調味料)
原材料	しょうゆ(本醸造)・風味原料(鰹節、昆布、椎茸)・上白糖、三温糖、本みりん、発酵調味料、清酒、食塩、野菜エキス
内容量	400ml 99.1.23.
賞味期限	直射日光を避け、常温で保存
保存方法	して下さい
販売者	宝酒造株式会社TEN 京都市伏見区竹中町609

開栓後
要冷蔵
特許出願中



この商品を生じることは食品衛生法
に規定され、製造業者が責任を負う
食品の製造に用いられるべきです。
お客様相談室
TEL 075 (241) 5111

素材の色を生かしたい煮物に最適な
煮物専用調味料

カラ本みりんをたっぷり使用し、上質のだし(淡色化技術、凍結乾燥製法使用)、しょうゆ、清酒をバランスよく配合しました。

ご使用方法(4人分の標準使用量)

	本品：水	本品	水
おでん	1：8	かつ3/4	かつ6
かぼちやの含め煮	1：7	かつ1/4	かつ1 1/4
若竹煮	1：6	かつ1/2	かつ3
青菜と油揚げの煮出し	1：6	かつ1/4	かつ1 1/2
豚肉と白菜の煮物	1：3	かつ1/2	かつ1 1/2

●お好みによりカラ本みりん、しょうゆ等を加えて下さい。

電子レンジで簡単

冷凍里芋の白煮

冷凍里芋を解凍し、7粒にうすめた本品をかぶる。らいたまご約11分加熱(500W)。しぼりくして味かきあげ、仕上げにコスを添えます。



カラ本みりん入

Cookin'Good

煮物

白だし

これ1本だけでおいしく
うす色煮物

食品添加物
無添加

宝酒造株式会社

Cookin'Good 煮物白だし

品名/煮物白だし
(本みりん加工調味料)

原材料/しょうゆ(本醸造)、風味原料(鰹節、昆布、椎茸)、上白糖、本みりん、発酵調味料、食塩、清酒、酵母エキ、野菜エキ

内容量/400ml

賞味期限/99.1.26

保存方法/直射日光を避け、常温で保存して下さい。

販売者/宝酒造株式会社TEN
京都市伏見区竹中町609

開栓後
要冷蔵

特許出願中



Cookin'Good
宝酒造株式会社
TEL 075 (241) 5111

アルコール分を含みますので、
加熱調理してください。

お密様相談室