

ヨ

かんたん
レシピ

(有)カネヨ販売

料理レシピのTOPへ

こんにちは!



南国鹿児島のお味噌とお醤油屋「カネヨ販売」広浜です。主婦の

皆さんから届いたレシピの数なんと約1万通。今夜のメニューに悩んだらぜひ試してみてくださいね。

ぜひ毎日のお料理に!



このページを印刷

ソフトのダウンロードは下記より

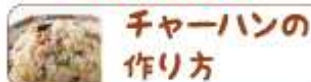
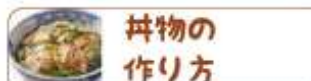
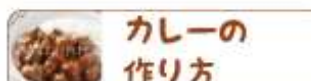
～私たちなりに考えてみました～

◎「どうしたら子供たちが残さず食べてくれるか?」

なかなか食べてくれない。食べてもすぐ残してしまう。子供のいる主婦なら誰もが持っている悩みです。それは…

[>>続きはこちら](#)

3大定番レシピ

チャーハンの
作り方丼物の
作り方カレーの
作り方

他にも

- [天ぷらの作り方](#)
- [から揚げの作り方](#)
- [煮物の作り方](#)
- [コロッケの作り方](#)
- [うどんの作り方](#)

[>>もっと知りたい方はこちら](#)

～もう100年経ちました～

鹿児島で一番人気の
お味噌とお醤油屋さん

-カネヨ販売-



※PDFファイルをご覧いただくためには、Adobe社のAdobe

料理レシピのTOP > 茶碗蒸しの作り方

● 茶碗蒸し (全2品)

◎ 茶碗蒸しの作り方



調理のポイント

茶碗蒸しは、竹ぐしをさし、すこし動かしてみても表面にすんだダシ汁がにじめば出来上がり。

⑤ 材料

材料	分量
● 卵	3個
● かまぼこ	適量
● 竹の子	適量
● 银杏	適量
● 鶏肉	適量
● 三つ葉	適量
● 淡口醤油	適量

⑥ 作り方

1. かまぼこ、たけのこ、银杏、鶏肉、三つ葉などの具材を人数分用意し、一口大にしておきます。
2. 母ゆずり淡口40ccに水320ccを混ぜて、玉子を3個入れる。
3. 茶碗に具を入れ、アミでこしながら茶碗に入れます。
4. 茶碗にふたをして、蒸し器で10分蒸して茶碗蒸しの出来上がり。

◎ 韓国風ビック茶碗蒸しの作り方



調理のポイント

キムチは出来れば本場のおいしいキムチを使ってね。淡口醤油の量はお好みで加減してください。

⑤ 材料

材料	分量
● 卵	2個
● 豆腐	1/4丁
● 干しいたけ	少々
● キムチ	少々
● にら	少々
● 淡口醤油	大さじ2

⑥ 作り方

1. 親子丼用くらいの大き目のどんぶりに母ゆずり淡口大さじ2を入れて、どんぶりの八分目くらいまで水を入れる

お知らせ

● 2008年越出しの「鹿児島黒みそ」は受付完了しました。

次回は9月予定です。

[>>黒みそのHPを見る](#)

今日のおかずはこれで決まり!
人気献立レシピ

1. [ラーメンの作り方](#)
2. [ロールキャベツの作り方](#)
3. [オムライスの作り方](#)

他にもいろいろあります!

- [茶碗蒸しの作り方](#)
- [肉じゃがの作り方](#)
- [ギョーザの作り方](#)
- [炊き込みご飯の作り方](#)
- [酢豚の作り方](#)

[>>もっと知りたい方はこちら](#)

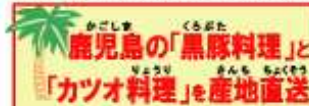
～ぜひ参考にしてみてください～

◎「なぜ具だくさんの豚汁には麦みそが合うのか?」

アツアツ栄養満点の豚汁。豚肉、ニンジン、ゴボウ、大根などなど具がたくさん。一年中温暖な鹿児島では…

[>>続きはこちら](#)

商品紹介です。よかったらどうぞ

このレシピにアドバイス
もらった3人の料理人

【和食の料理人】

今、世界中で注目される和食、大切なのは素材の良さを活かすこと! 和食はアレンジも簡単に出れますよ

居酒屋くん太 料理長
宮脇明則

【中華の料理人】

家庭で作る場合



Readerが必要です。
Adobe Readerをお持ちでない
場合には、Adobe社のホーム
ページからダウンロードしてく
ださい。

2. さらに卵之個を割り入れてよくかき混ぜる
3. サイコロ状に切った豆腐、しいたけ、キムチの順に加えて最
後ににらを上に散らす
4. 蒸し器で7、8分蒸して卵液がよく固まったらおいしい茶碗蒸
しの出来上がり

は火力を考えて
小分けして、愛
情をこめて笑顔
で作りますよ



美華園本店 調理主任
橋口 公一

【洋食の料理人】

美味しい料理に
ルールなんてい
りません、基本を
しっかりあとは、
自信をと、愛情で～す。皆さ
んがんばってください！



食喜 KU-KI 店主
瀬戸山 太一