

粉末ナムルの素

韓国・中華味のベースの調味料として



あんかけ焼きそば

- [材料]
- | | | |
|-----------|------|---|
| 豚肉 | 35g | ①豚肉など餡以外の材料をいれ、油で炒める。 |
| シーフードミックス | 80g | |
| しいたけ | 2本 | |
| うずら卵の水煮 | | 適量に片栗粉以外の餡の原料を加熱し、沸騰したら水溶き片栗粉を加えてとろみをつける。 |
| 人参 | 1/4本 | |
| さやえんどう | 適量 | |
| 白菜 | 80g | |
| 焼きそば | 一袋 | ③焼きそばを炒め、焼き目をつけてお皿に盛る。 |
- 餡（加熱する）
- | | | |
|---------|------|----------------|
| 粉末ナムルの素 | 4g | ④できた餡を③の上にかける。 |
| 水 | 100g | |
| 上白糖 | 0.5g | |
| 濃口醤油 | 1g | |
| コショウ | 適量 | |
| 水溶き片栗粉 | 適量 | |



中華サラダ

- [材料]
- | | | |
|---------|---------|---------------------------------|
| 春雨 | 30g | ①春雨を茹で、食べやすい大きさに切る。 |
| 粉末ナムルの素 | 全量の3.5% | |
| きゅうり | 1/2本 | ②①に胡瓜、ハム、きくらげを入れ、ナムルの素を振りかけ混ぜる。 |
| ハム | 2枚 | |
| きくらげ | 1.5g | |
| いりごま | 適量 | ③盛り付けて胡麻油をたらし、ごま、糸唐辛子を乗せる。 |
| ごま油 | 適量 | |
| 糸唐辛子 | 適量 | |



アヒージョ風

- [材料]
- | | | |
|-----------|---------|--|
| シーフードミックス | 180g | ①多めに入れたオリーブオイルを加熱し、シーフードミックス、ブロッコリー、トマト、唐辛子を加えて、ナムルの素を振り掛け炒める。 |
| 粉末ナムルの素 | 全量の3.5% | |
| ブロッコリー | 30g | |
| ミニトマト | 4個 | |
| オリーブオイル | 適量 | ②パセリをまぶす。 |
| 唐辛子 | 適量 | |
| パセリ | 適量 | |



野菜・果物の調味、品質保持のお悩み等、お気軽にお問合せください。

 カカシ食研株式会社

HPはこちらです！
<http://kakashi-s.co.jp/>



本社(兵庫県) TEL : 079-565-0191 / 東京営業所 TEL : 03-3942-0191

カタログ更新 2021年6月

SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS



食品の品質を向上させ、フードロス削減に貢献します。

粉末ナムルの素

韓国・中華味のベースの調味料として



かに玉

- ①多めの油に、溶き卵と塩コショウ、カニカマを混合して焼き上げる。
- ②片栗粉以外の餡の原料を加熱し、沸騰したら水溶き片栗粉を加えてとろみをつける。
- ③ ①の上に、餡をかけて、むき枝豆を添える。

[材料]

卵	3個
塩コショウ	少々
カニカマ	30g
むき枝豆	適量

餡 (加熱する)

粉末ナムルの素	4g
水	100g
上白糖	0.5g
濃口醤油	1g
コショウ	適量
水溶き片栗粉	適量



マッシュポテト

- ①ジャガイモを蒸し、つぶす。
- ②マヨネーズに、粉末ナムルの素・粉チーズ・コショウを混合し①のマッシュポテトと混ぜる。
- ③ハムや胡瓜・人参などを加えて混ぜる。

[材料]

マッシュポテト	100g
粉末ナムルの素	2g
マヨネーズ	9g
粉チーズ	2g
コショウ	適量



鶏のからあげ

- ①鶏肉に、醤油・酒・砂糖・コショウをもみこむ。
- ②粉末ナムルの素と片栗粉を混合し、①の原料にまぶし油揚げする。

[材料]

一口大の鶏もも	180g
粉末ナムルの素	6g
片栗粉	30g
濃口醤油	2g
酒	9g
上白糖	0.2g
コショウ	適量



野菜・果物の調味、品質保持のお悩み等、お気軽にお問合せください。

 **カカシ食研株式会社**

HPはこちらです！
<http://kakashi-s.co.jp/>



本社(兵庫県) TEL : 079-565-0191 / 東京営業所 TEL : 03-3942-0191

カタログ更新 2021年6月

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



食品の品質を向上させ、フードロス削減に貢献します。