

北海道産根昆布を使用した醤油 北海道産丸大豆醤油



北海道産根昆布と
北海道産丸大豆醤油を使用した
旨みたっぷりのお醤油です。

様々な料理にお使いいただけます

- △お刺身、冷奴、納豆、卵焼きなどに
- △チャーハンやパスタ、湯豆腐に
- △煮物・鍋物の味付けに
- △ステーキのソースに



混ぜる、つける、塗る。一工夫で、味が決まる。



和風ステーキ

大さじ 2

材料 (2人分)

牛ももステーキ 100g 2 枚
酒 大さじ 2
ね昆布醤油 大さじ 2
塩・こしょう 適量
サラダ油 適量

〈作り方〉

1. ステーキ肉は焼く30分前から冷蔵庫から出しておき塩こしょうをふっておく
2. フライパンにサラダオイルをひき、火にかけ1の肉を強火で1分半焼き、裏返して1分程焼く
3. 酒とね昆布醤油を加え、軽く馴染ませ、肉を取り出す
4. 残ったソースを少し煮詰めてから、ステーキにかける



《この他の
根昆布醤油レシピも
掲載中！》



野菜のテリーヌ

大さじ 2

材料 (2〜3人分)

A. 水 150cc 人参 1/8 本
A. ね昆布醤油 大さじ 2 ブロccoli 1/4 株
A. みりん 小さじ 1 えだまめ 適量
B. ゼラチン 9g 生ハム 4 枚
B. 水 45cc キャベツ 3 枚
オクラ 8 本 ね昆布だし 適量
ごぼう 1/4 本 塩 適量

〈作り方〉

1. Aは合わせておく
2. Bのゼラチンは水でふやかしておく
3. 鍋にお湯を沸かし、1Lに対し、根昆布だし大さじ2と塩適量を加え、野菜を茹でる
4. パウンド型にラップを敷き、茹でたキャベツを敷き、底に生ハムを並べる
5. 野菜を彩りよく並べる
6. 1を小鍋で温め、沸騰寸前で2を溶かし、粗熱が取れたら、5のパウンド型に流し込む。生ハムを乗せて、キャベツでくるむように蓋をして冷蔵庫で冷やし固める



ほたてのソテー

小さじ 1

材料 (2人分)

ほたて (むき身) 6 個
アスパラ 4 本
パプリカ (赤・黄) 各 1/4 個
白ワイン 大さじ 1
ね昆布醤油 小さじ 1
バター 5g
塩・こしょう 適量
オリーブオイル 大さじ 1

〈作り方〉

1. アスパラは斜め 1/3 に切る。パプリカは縦に 1cm 幅に切る
2. フライパンにオリーブオイルを熱し、1の野菜をさっと炒め取り出しておく
3. 同じフライパンにホタテを入れ、焼き色が付くまで両面焼く
4. 2の野菜を戻し入れ、炒める。白ワイン、ね昆布醤油をふり入れ味をからませ、バターを落とし、塩、こしょうで味を整える。

昆布の栄養と美味しさを「醤油」に。

北海道日高産の根昆布と、
北海道産丸大豆醤油を使用した、
旨みたっぷりのお醤油です。



北海道日高産 根昆布使用の醤油。



商品仕様

JAN コード		4943802020264
商品名		ね昆布醤油
名 称		昆布醤油
内容量		300ml
ケース入数		12本
ダンボール寸法（外寸）		245×185×235（mm）
ガラス瓶寸法（外寸）		50×50×208（mm）
原材料名		醤油（本醸造）、発酵調味料（水あめ、アルコールその他）、日高昆布エキス（北海道産）、かつお節エキス、水飴／調味料（アミノ酸等）、酒精、増粘剤（キサンタンガム）、（一部に小麦・大豆を含む）
賞味期限		製造日から270日 ※1
保存方法		直射日光を避け保存して下さい。 ※2
栄養成分 （100g当たり）	エネルギー（kcal）	134
	たんぱく質（g）	6.0
	脂質（g）	0.0
	炭水化物（g）	23.4
	食塩相当量（g）	9.2
アレルギー物質		小麦、大豆

※1 賞味期限は未開栓時の場合です。 ※2 開栓後は要冷蔵



<http://ibic.info>

アイビック食品株式会社 TEL.011-704-6622 FAX.011-704-7588

本 社：〒065-0011 北海道札幌市東区北11条東1丁目1-40

製 造 工 場：〒065-0010 北海道札幌市東区北10条東1丁目2-10

東京営業所：〒170-0013 東京都豊島区東池袋 3-20-20-204 TEL/FAX：03-5951-1888