

商品シール

それぞれの売場に合わせた販促が行えます

※作り方は一例です

■H6-SG1 照り焼きシール
(55×40mm 18 面付け)



調理例

※作り方は一例です

作り方: 切身に塩を振りしばらく置き、水分をよく拭き取ります。熱したフライパンに油をひき両面に焼き目が付いたら[砂糖・醤油・みりん・酒]で作ったタレをからめて煮詰めます。

■H6-SG2 煮付けシール
(55×40mm 18 面付け)



調理例

※作り方は一例です

作り方: フライパンに砂糖・醤油・みりん・酒を入れ中火にかけます。煮立ったら水とスライスした生姜と魚を入れ、身がふっくらと火が通るまで煮ます。

■H6-SG3 バター焼きシール
(55×40mm 18 面付け)



調理例

※作り方は一例です

作り方: 両面に塩こしょうをふり5分ほど置き、水分を拭き取る。フライパンにバターを溶かし魚を入れ両面に焼き色が付くまで焼き取り出す。フライパンにバターと醤油を加え余熱で溶かし魚にかけます。

■H6-SG4 塩焼きシール
(55×40mm 18 面付け)



調理例

※作り方は一例です

作り方: 魚を軽く水洗いし水気を切り、塩を振って15分置く。グリルで中火で約15分、裏返して約7分焼く。大根おろし、かぼすやすだちを添える。

■H6-SG5 香草焼きシール
(55×40mm 18 面付け)



調理例

※作り方は一例です

作り方: パン粉、粉チーズ、パセリ、ハーブソルト、オリーブオイルを混ぜ切り身に乗せる。オーブントースターで切り身に火が通りパン粉に焦げ目がつくまで焼く。

■H6-SG6 鍋物シール
(55×40mm 18 面付け)



調理例

※作り方は一例です

作り方: 鍋に昆布と水を入れておく。火にかけ、みりん・醤油を加える。煮立ったら具材を加え、丁寧にあくを取る。ひと煮立ちしたら出来上がり。

■H6-SG7 すき焼きシール
(55×40mm 18 面付け)



調理例

※作り方は一例です

作り方: 牛脂で長ねぎ・お肉を炒め、白菜・椎茸・春菊・豆腐・しらたきを加え、割り下で煮込みます。

■H6-SG8 生姜焼きシール
(55×40mm 18 面付け)



調理例

※作り方は一例です

作り方: お肉と玉ねぎを焼き、[おろししょうが・醤油・みりん・酒・砂糖]で作ったタレをからめて焼きます。

■H6-SG9 カレーシール
(55×40mm 18 面付け)



調理例

※作り方は一例です

作り方: お肉を炒め、たまねぎ・にんじん・じゃがいもを加えさらに炒めます。水とルーを加えとろみが出るまで煮込みます。

■H6-SG10 しゃぶしゃぶシール
(55×40mm 18 面付け)



調理例

※作り方は一例です

作り方: 鍋に昆布と水を入れ煮立たせる。白菜・椎茸などの野菜を入れる。牛肉をさっとくぐらせばん酢かごまダレでいただきます。

■H6-SG11 角煮シール
(55×40mm 18 面付け)



調理例

※作り方は一例です

作り方: 下茹でした豚ばら肉を一口大に切り、水・酒・みりん・醤油・生姜の薄切りを加えアクを取りながら弱火で1時間ぐら煮込み味を染み込ませる。

■H6-SG12 ハンバーグシール
(55×40mm 18 面付け)



調理例

※作り方は一例です

作り方: ひき肉に塩を加え粘りが出るまで混ぜる。炒めたみじん切りの玉ねぎ・パン粉・牛乳・卵・胡椒・ナツメグを加えよく混ぜる。空気を抜きながら形を整え、両面焦げ目が付くまで焼きます。

■H6-SG13 鶏のさっぱり煮シール
(55×40mm 18 面付け)



調理例

※作り方は一例です

作り方: 鍋に水・醤油・砂糖・お酢を入れ、軽くつぶしたにんにく・スライスした生姜を加え煮立たせる。鶏肉とゆで卵を入れ煮汁が半分になるくらいまで煮ます。

■H6-SG14 チキン南蛮シール
(55×40mm 18 面付け)



調理例

※作り方は一例です

作り方: 鶏肉に塩・胡椒をし、小麦粉をまぶす。溶き卵にくぐらせ油で揚げる。お肉を南蛮酢[酢・醤油・砂糖]にさっと漬けたタルタルソースをかけます。

■H6-SG15 から揚げシール
(55×40mm 18 面付け)



調理例

※作り方は一例です

作り方: すりおろした生姜とにんにく・酒・醤油・みりんを混ぜ鶏肉を1時間ほど漬込みます。片栗粉をまぶし170℃の油で揚げます。