



にんにく塩糀

基本の使い方は『塩糀』と一緒に。
“素材の重さの10%”の『にんにく塩糀』を
揉み込むだけで味が決まります。
特にお肉との相性◎



糀のチカラで手軽に美味しく

ローストビーフ

◎材料(3〜4人分)

・牛モモブロック:400g ・にんにく塩糀:40g ■ソース・日本酒:100cc ・★醤油:大さじ3
・★甘糀:大さじ2 ・★酢:大さじ1/2

◎作り方

- ①牛モモブロックをフォークで満遍なく刺し沢山穴を開け、大きさが均等になるようにタコ糸で縛る。
- ②①とにんにく塩糀をジップロックに入れて、空気をしっかり抜く。(お好みでブラックペッパーを入れても美味)冷蔵庫で一晩置く。
- ③ジップロックから牛モモブロックのみを取り出し、フライパンに入れて強火で全体的に焼き色をつけたら再度ジップロックに戻す。
- ④お湯と③を保温器にいれ、65°Cで1時間保温する。保温器がない場合は、炊飯器の保温、もしくは発泡スチロールでもOK!
- ⑤1時間後、ジップロックからお肉を取り出し粗熱を取る。残ったにんにく塩糀とお肉のエキ스는ソースに使う。
- ⑥フライパンに日本酒を入れてよく沸騰させる。アルコールが飛んだら⑤のエキ스와★を入れて煮詰めたらソースの完成。

- にんにく塩糀がない場合は、塩糀とにんにくすりおろしでもOKです!
- 保温する前に、お肉に焼き目をつける事で旨みが閉じ込められて美味しく仕上がります。



材料2つだけで手間なく美味しい!

スペアリブ

◎材料(3〜4人分)

・スペアリブ(骨付き豚肉):800g ・にんにく塩糀:大さじ4

◎作り方

- ①ビニール袋に、スペアリブとスペアリブの10%のにんにく塩糀を入れてよく揉みこむ。
- ②冷蔵庫で1晩〜2晩寝かせるのが理想ですが、時間のないときは1時間でもOK!
- ③コンロのグリルで約10分(中火)焼けば、出来上がり!



糀がトマトの旨味をさらに引き出す

トマトソース

◎材料(4人分)

・トマト水煮缶:400g ・玉ねぎ:200g ・にんにく塩糀:大さじ3

◎作り方

- ①少なめのオリーブオイルを敷いてフライパンで、細かいみじん切りした玉ねぎをあめ色になるまで弱火でじっくり炒める。
- ②トマト缶を入れて、水気を飛ばしながらとろ火でじっくり焦げないように煮こみ、にんにく塩糀をいれとろみが出るまで煮詰めたら完成。

- 完成まで90分ほどかかるので、一度にたくさん仕込んで冷凍保存がオススメ。
- ミネストローネ・トマトソースのパスタなど、トマトベースのお料理に幅広くお使いいただけます。