



この冬、スタミナ1番を攻略する！

月刊 ツキイチ通信

平成 28年12月号

山一商事株式会社

営業部

〒506-0002

岐阜県高山市問屋町 30 番地 88

0577-33-0111 (代表)

0577-57-8132 (特販課)

スタミナ1番、
モツ鍋2番。



寒い冬のモツ鍋に、カラダの芯から温まる最高の調味料があります。
パンチの効いたなめ茸、スタイチこと「スタミナ1番」。そのまま食べても美味しいですが、調味料として鍋に入ると、これまたウマイ。出汁にスタミナ1番をスプーン二杯ほど入れて、モツとキャベツとニラをのせてグツグツ煮込めば、本格簡単「モツ鍋」の出来上がり。
スタミナ1番に熱が加わると、食材に馴染んでグッと美味しくなりますよ！

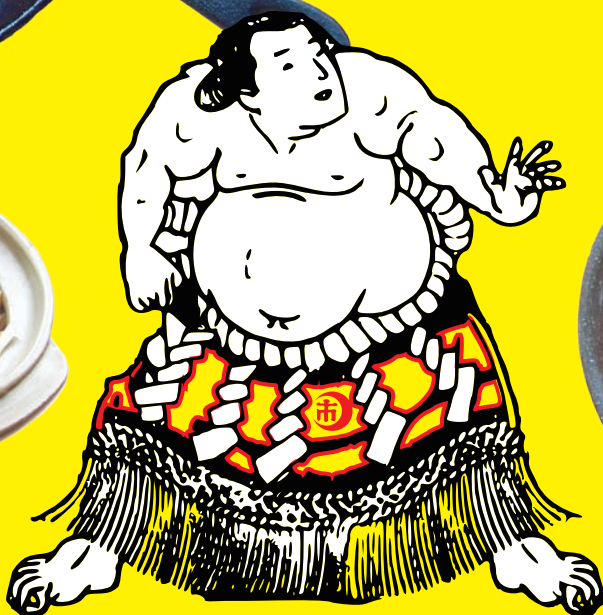
調味料
としても



そのまま
和えても



攻略法





① スタイチとんてき



② 牡蠣のアヒージョ



③ スタイチ鶏ちゃん



④ スタイチペペロン



これは「おかず」なのか？ 「調味料」なのか？ スタミナ1番はこう攻略する！



各地でひそかに巻き起こっている「スタイチ旋風」。

男性も女性も、ひとたび口に運ぶと虜になってしまう味として、人気上昇中です。440gの容量が「多すぎる」と言われる方がいる一方で、「調味料として料理に使えるから、あつという間になくなるよ」という方も多くみえます。

この「スタミナ①番」、そのまま食べても、何かに和えても、調味料として肉に漬け込んだり、炒めたりしても美味しく食べられる、まさに「万能」な調味料です。使う人の数だけレシピがあります！ぜひ、いろいろなレシピにチャレンジしてみてください！



この商品はニンニク、唐辛子を含んでおります。❌

調味料で使うコツは、スタイチに入っている
ニンニクを上手に利用すること！

① **スタイチとんてき** ▶ スタミナ1番（以下スタイチ）をペーストにして、醤油、みりんと合わせて豚肉を漬け込んで焼くと、程よくパンチの効いた「スタイチトンテキ」の出来上がり。

② **牡蠣のアヒージョ** ▶ スクリットに入れたオリーブオイルにスタイチを加えて、牡蠣やエビ、キノコなどをオイル煮に！

③ **スタイチ鶏ちゃん（ケイちゃん）** ▶ 鶏肉をスタイチと白だしに一晩漬け込んで、キャベツやもやしと炒めれば完成。BBQにも大活躍の一品です。

④ **スタイチペペロン** ▶ オリーブオイルにスタミナ1番を入れて火にかけ、香りをオイルに移して具材やパスタを炒めながら和えれば本格パスタの出来上がり。



発売から三十余年。自衛隊の食事として使われきた、歴史のあるスタミナ1番ですが…重要な会議やデートの前のスタイチは、控えめに…。美味しくてつつい食べすぎてしまうんですよ。

そのまま使えば、パンチの効いたアクセント
に！ご飯がたくさんススみます！

⑤ **スタイチ豆腐** ▶ スタミナ1番とみじん切りのキュウリやミョウガを和えて冷や奴の上にのせるだけ。うずらの卵でまろやかに。

⑥ **スタイチおろし** ▶ 大根おろしとスタミナ1番を和えるだけのシンプルメニュー。ご飯にも揚げ物のソースにも◎。

⑦ **スタイチ法蓮草** ▶ 茹でた法蓮草とスタミナ1番を和えるだけ。小松菜、キャベツ、色んな野菜と和えてみてください。

⑧ **スタイチ納豆** ▶ コレはやバイです。スタミナ1番と納豆のコンビネーションは最高。元気になるレシピです！

CHECK!!



山一商事株式会社の Facebook ページ
要チェックです！



■ 山一商事株式会社のホームページ
<http://www.yama-1.com>

山一商事株式会社

検索



⑤ スタイチ豆腐



⑥ スタイチおろし



⑦ スタイチ法蓮草



⑧ スタイチ納豆