



コドモもパパもスタ丼大好き。

20
17

平成 29 年 11 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)

月刊 ツキイチ通信

伝説の？スタイチ丼、略してスタ丼。

スタミナー一番に漬け込んだ豚バラ肉をさっと炒めて御飯の上に…。真ん中に卵黄をのせたら出来上がり。
これがスタイチで作るスタミナたっぷり伝説の？スタ丼です。



スタミナでカンタン
わいわいアヒー
ジョ





スタミナ①番はこうやって攻略する!



スタイチ丼



ペンネ・アラビータ



スタイチ風モツ鍋

おかげさまで発売から一年以上が経って、今や全国のスーパーやセレクトショップで販売されるようになった「スタミナ①番」。30年以上に渡り今もなお自衛隊で食べられているこの商品が、いよいよ家庭の食卓で活躍する様になりました。
この「スタミナ①番」、多くのお客様に色々なレシピを試して頂いておりますが、ご飯にそのままかけるのはもちろん、調味料として使っていただくことで、よりその力を発揮することが分かってきました。
今回はその一部をご紹介しますいただきます!

豚バラ肉で伝説の?スタ丼

豚バラ肉を「スタミナ①番」(以降スタイチ)に漬込む事1~2時間。フライパンに油を引いて漬込んだスタイチと共に炒めて、ご飯を盛った丼にのせ、お好みで卵黄を落とせば「スタイチ丼...略してスタ丼」の出来上がり! 働き盛りのお父さん、育ち盛りのお子さんが共に喜ぶ、カンタンスタミナメニューです!

スタイチ風ペンネ・アラビータ

フライパンにオリーブオイルとスタイチ大さじ2、ベーコンを入れて塩コショウで炒め、そこにカットトマトを入れて煮込んで、茹でたペンネに絡めれば、「スタイチ風ペンネアラビータ」の出来上がり! スキレットに盛り付けてワインと合わせれば、まるでイタリアンレストランの味わいに!

スタイチ風モツ鍋

モツを「スタミナ①番」大さじ3に漬込むこと1~2時間。ダシをはった鍋に漬込んだモツと「スタミナ①番」ごとに入れて、その上にキャベツとニラを入れてグツグツ煮込めば、本格簡単「スタイチ風モツ鍋」の出来上がりです。ニンニクも唐辛子も入っているから下味は完璧。お好みで塩や醤油、ダシで味を調整すれば、これからの季節にあたたまるモツ鍋が楽しめますよ!



規格:440g×20入

アヒージョは下味で決まる! スタイチの脅威の漬け込み力!

美味しいアヒージョの秘訣は下味付けにあります。スタイチにはニンニク、唐辛子の他に出汁や調味料も含まれていますから、原料を漬込むだけで下味OK!
漬け込み時間を長くすれば、より深い味わいになります。これからのオススメは「サンマ」「牡蠣」「キノコ」。弱火でじっくりオイル煮にすることでダシもたくさん出てきます。特に「有頭海老」はじっくりオイル煮にすれば、殻ごと美味しく食べられますし、何より海老の頭から出たダシがオイルに移って、バゲットが止まらないくらい美味しく食べられますよ。
ニンニクを剥く手間も、調味料を揃える手間もない「スタイチで簡単アヒージョ」をぜひお試しください。もちろん、美味しいワインも一緒に。



牡蠣のアヒージョ



牛肉とトマトのアヒージョ



サンマのアヒージョ



鶏肉のアヒージョ



きのこのアヒージョ



海老のアヒージョ



山一商事株式会社

