小さくなっても「スタミナ①番」

ツキ市チ通信

スタイチにちょっと小ぶりな 280g 瓶登場！

スタイチで簡単居酒屋気分

5
2020

NEW
280g 瓶

自分のツマミは自分で作る！
スタイチお家居酒屋レシピ！

440g 瓶

実物大

自衛隊御用達のパンチの効いたなめ茸「スタミナ①番」が、遂に小容量280g瓶になって新発売！免疫力アップに効果があるとされるエノキに、ニンニクと唐辛子が入ったこのスタミナ系なめ茸で、今回はお家にいながらにして居酒屋気分が味わえるレシピをご紹介します！

Yamaichi Corporation

不揃い、不格好…。普段キッチンに立たないお父さんも、お子さんも、手慣れたお母さんも、みんなで包むのが団らん餃子。

団らんとスタイチは最高の調味料！

餃子の「餃」の字は食べ物で（人が）交わると書く。
家族がみんなで粉を練り、皮をのばし、餡を包む。
最後の焼いたり、ゆでたりは母の出番。
餃子の時間は家族が一つ・・・

＜ウー・ウェン著「家族をつなぐ、餃子の時間」より引用＞

緊急事態宣言が発令されて、家族揃って食事をする機会のみならず、家族みんなで食事を作る機会が増えてきています。
普段の生活が失われると同時に、突如戻ってきた家族団らんの時間。
そんな時間にぜひ「スタミナ①番」を調味料として加えてください。
家族団らんで作ることの美味しさに加え、さらに旨味がアップすること間違いなしです。団らん餃子にぜひチャレンジを！

餃子の具材にスタミナ①番を入れると、中華料理屋の餃子のような本格的な味わいに！500gのひき肉に、スタイチ大さじ3が目安です！

自衛隊御用達もダテじゃない！
免疫力の向上に一役買う、スタイチを食卓に！

えのき茸、ニンニク、唐辛子。いずれも免疫力の向上に一役買う食材ばかり。
まさにそれが自衛隊の為に開発され、35年以上もの間販売され続けている「スタミナ①番」。そのままご飯のお供に、料理の下味つけなどに、安定した旨味と美味しさが味わえる、万能系スタミナ調味料です。

肉の脂とスタイチは相性抜群！旨味の相乗効果が団らん餃子を更に美味しい高みへと押し上げてくれます！

カリカリとモチモチの食感を両方楽しめるのが、手作り生地餃子の真骨頂。
不格好な餃子も、焼き目がつけばお店では味わうことのできない極上団らん餃子に早変わり。家族で作った時間は何物にも代えがたい調味料です。

スタミナ①番

自衛隊御用達の、ニンニク、唐辛子の入った、パンチの効いたなめ茸。ご飯にのせるだけでなく、調味料としても食卓で大活躍！この度280g瓶が新発売です！

NEW! 280g瓶

ちょっと試したい人に！プレゼントに！

規格：280g×20入　高温多湿を避け常温保存
賞味期限：製造から547日

440g瓶

味を知っているヘビーユーザーに！

規格：440g×20入　高温多湿を避け常温保存
賞味期限：製造から547日

スタイチ280g瓶発売記念！

自分のツマミは自分で作る！
スタイチで簡単お家居酒屋レシピ公開□！

自分のツマミは自分で作る！スタイチお家居酒屋レシピ！

缶詰とスタイチでここまで美味しくなる！

スタイチコンビーフ Recipe

コンビーフとスタイチを混ぜるだけで、ビールにもハイボールにも、ワインにも焼酎にも合う、極上の簡単おつまみに！
炊きたての御飯に角切りトマトと卵黄と共にのせて、スタイチコンビーフ丼もオススメ！

・コンビーフ　100g
・スタミナ1番　適量（お好みで）

①コンビーフ100gをほぐしながらスタミナ１番適量と混ぜ合わせる。以上！
※クレソンやレタスなどと一緒に盛り付ければ、居酒屋気分が味わえます。
※丼にするとご飯茶碗で2～3杯分。おにぎりの具にも◎！

スタイチ オイル鯖ディン Recipe

鯖缶が極上の洋風おつまみに！

・鯖水煮缶詰　190g
・スタミナ1番　適量（お好みで）
・ミニトマト　3個
・オリーブオイル　適量

①鯖水煮缶から鯖を取り出し、耐熱容器に入れ、スタミナ1番とカットしたミニトマトを入れ、オリーブオイルをひたひたになるまで入れる。
②オーブントースターで20分加熱して出来上がり！

日常的な食材に一手間かける本格おつまみ！

スタイチ豆腐ステーキ Recipe

飛騨高山でよく食べられる豆腐ステーキ。今回は専門店レベルの極上レシピです！（約2人前）
豆腐でヘルシーのスタミナを！

・木綿豆腐　1丁
・スタミナ1番　適量（お好みで）
・醤油　30cc ・みりん　10cc
・めんつゆ　15cc　・ラード30g
・長ネギ　1/4本

①木綿豆腐1丁を8等分にスライスし、キッチンペーパーでしっかり水分を取る
②スタミナ1番、醤油、みりん、めんつゆを混ぜ合わせた調味液に①を漬け込む（30分ほど）
③フライパン（ホットプレート）にラードを入れて、②から豆腐だけを取り出し、表面に焼き目をつける。（両面）
④しっかりと焼き目がついたら、②の調味液をフライパンに入れ、１～２分煮込む。
⑤最後に細かく刻んだ長ネギをのせて出来上がり。

スタイチ豚バラからみもやし Recipe

冷やして食べても美味しい！夏にピッタリのビールが進むメニューです！

・もやし　1袋（約200g）
・スタミナ1番　適量（お好みで）
・豚バラ肉（切り落とし）200g
・ごま油　適量　・胡瓜　1/2本
・鶏ガラスープの素　小さじ１
・レモン汁　適量　・ごま、塩　少々

①もやし、豚バラを茹で水を切っておく。
②①をボウルに入れ、スタミナ1番、細切りにした胡瓜、ごま油、鶏ガラスープの素、レモン汁を入れて混ぜ合わせて出来上がり！

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（特販部）

http://www.yama-1.com　山一商事株式会社　検索

ツキイチ通信バックナンバーDLページはコチラから▶

ツキイチ通信バックナンバーがホームページから閲覧・ダウンロードできます！

編集・DTP
企画部

スタイチを調味料に皮から作る団らん餃子

ツキ社通信

食卓にスタミナと団らんを！
家族で作る団らんスタイチ餃子

5
2020

世界的に家族で料理をする機会が増えた今日この頃、見えない脅威に怯えながらも、家族団らんの時間を確保できるという側面においては、家族の絆をもう一度深める良い機会です。
＜餃子の「餃」の字は食べ物で（人が）交わると書く。家族がみんなで粉を練り、皮をのばし、餡を包む。最後の焼いたり、ゆでたりは母の出番。餃子の時間は家族が一つ･･･（ウー・ウェン著「家族をつなぐ、餃子の時間」より引用）＞
スタミナ1番を餡に練り込んだ餃子！食卓にスタミナと団らんを！ということで作ってみました。
ぜひ、ご家庭でもチャレンジしてみてください！

Yamaichi Corporation