

# 変わらぬこだわり

自社で醸造した丸大豆しょうゆや  
みりんなどを加熱し、  
一定期間ねかせた独自の本返し製法

「本返し」  
製法の  
メリット

- ◆ まろやかな味わい
- ◆ 熟成することで一体感が増した味
- ◆ めんつゆだけでなく、  
和食の万能調味料として利用可



伝統継承

本返し®

つゆ

盛田  
伝統継承 本返しつゆ  
2倍濃縮 340ml

より一層  
おいしさを  
実現

節  
使用量  
約1.2倍\*

\*従来品と比較

自社厚削りと

抽出のだしの旨みと

しいただしを

追加しました。

盛田のつゆの違いは伝統の本返し製法を採用したまろやかで深みのある味わいです。うまみにこだわっただしは厳選素材を使用し、ご家庭で基本の和食から麺類まで幅広く活用でき、老舗そば屋のようなワンランク上の味を再現できます。

ブランド名	商品名	荷姿	賞味期間	希望小売価格	単品サイズ(mm)	JANコード	ITFコード	ケースJANコード	商品コード
盛田	伝統継承 本返しつゆ 2倍濃縮	340ml×8本入	12ヵ月	529円(税抜)	67×67×171	4902856 413040	04902856 490010	4902856 490010	3014005435

原材料名:しょうゆ(小麦・大豆を含む)(国内製造)、砂糖、発酵調味料(小麦・大豆を含む)、かつお節エキス(小麦・大豆を含む)、食塩、かつお節、みりん、合わせだし(かつお節、かつおエキス、さば節、いわし煮干)、そうだがかつお削り節、純米酒、昆布エキス(小麦・大豆を含む)、かつおエキス、かつおかれ節削り節、しいたけだし、酵母エキス、醸造酢/アルコール



盛田株式会社

MORITA

Web site <http://moritakk.com>

Online Store <https://kyodo-ajikiko.com>

事業者様からのお問い合わせ先 (最寄りの拠点までご連絡ください)

食品事業部

- |  |  |  |
|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> 北海道営業所 011-590-0197 | <input type="checkbox"/> 中部支社 052-211-2521 | <input type="checkbox"/> 四国支店 087-811-2355 |
| <input type="checkbox"/> 北関東支店 0288-22-0777  | <input type="checkbox"/> 関西支社 06-4800-3720 | <input type="checkbox"/> 九州支店 092-574-2244 |
| <input type="checkbox"/> 東日本支社 03-3664-6081  | <input type="checkbox"/> 中国支店 082-246-9851 |  |

一般のお客様からのお問い合わせ先

お客様相談窓口 0120-691-601 (9時~17時 土・日・祝日除く)

## 蕎麦など麺類のつゆに。



### ご使用方法 (めんつゆ)

つけ汁	つゆ 1 : 水 1
かけ汁	つゆ 1 : 水 3



めんつゆだけでなく、  
和食全般の調理にお使いいただけます。

その他のレシピはこちらから▼

盛田レシピのキッチン 🔍

<https://cookpad.com/kitchen/10169222>



## かつ丼



とんかつ ..... 1枚  
玉ねぎ ..... 1/2個  
卵 ..... 1個  
本返しつゆ ..... 50ml  
水 ..... 100ml  
三つ葉 ..... 適量  
ご飯 ..... 180g

- 1 玉ねぎを5mm程度の薄切りにする。とんかつは縦に切っておく。
- 2 鍋に玉ねぎと本返しつゆ、水を入れて玉ねぎに火が通るまで煮る。
- 3 とんかつを加えて、溶き卵を上からかけ、蓋をして卵がお好みの固さになるまで火を通す。
- 4 丼にご飯を盛り、③のをせる。三つ葉は飾りとして添える。

## キャベツとオクラの浅漬け

キャベツ ..... 1/4個  
オクラ ..... 5本  
輪切り唐辛子 ..... 適量  
本返しつゆ ..... 大さじ2  
鰹節 ..... お好みで

- 1 キャベツを一口大に切り、塩(分量外)を振っておく。
- 2 オクラを5mm程度にスライスして湯通しする。
- 3 水をしっかり切った①と②を合わせて本返しつゆ、唐辛子を合わせて出来上がり(お好みで鰹節のをせてください)。



## 鶏の南蛮漬け

鶏むね肉 ..... 1枚  
玉ねぎ ..... 1/2個  
にんじん ..... 1/8本  
ピーマン ..... 1/2個  
本返しつゆ ..... 大さじ3  
水 ..... 大さじ3  
お酢 ..... 大さじ4  
輪切り唐辛子 ..... お好みで  
片栗粉 ..... 適量  
油 ..... 大さじ1

- 1 むね肉を一口大に切り、塩コショウ(分量外)をふる。
- 2 玉ねぎ、にんじん、ピーマンを薄切りにして、本返しつゆと水、お酢、唐辛子を合わせた調味液に漬ける。
- 3 1に片栗粉をまぶし、フライパンに油をひいて鶏肉に火が通り、両面がこんがりするまで焼く。
- 4 3を器に盛り、2をかけて出来上がり。

