

みんな大好き「塩こんぶ」味が 液体のたれになりました

野菜にかけるだけ! 簡単・本品1本で味付け・献立に迷わない!

北海道産きざみ昆布が入った

上品な甘みと旨みが特長の
塩こんぶ味のたれです。

生野菜やゆでた野菜にかけるだけで
塩こんぶの旨みが素材にからみ、
本品1本で簡単に味付けができます。
ピーマンやもやしなどの野菜はもちろん、
麺にかけて和えたり、豆腐や納豆、
お刺身にかけるなど幅広く楽しめます。

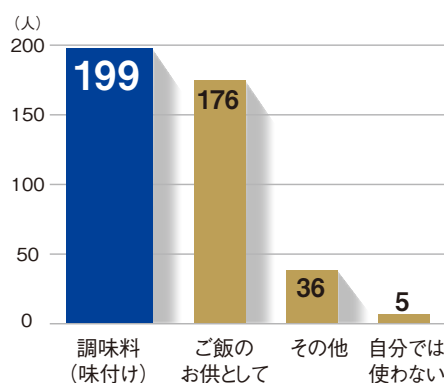


*裏面にレシピあります



盛田
かける塩こんぶ味のたれ 235g

Q. 塩こんぶをどのように
使用していますか?



出典: 自社調査 2020年10月 n=267 (複数回答可)



※パッケージは3種、ランダムに箱詰めされます

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	商品コード
盛田	かける 塩こんぶ味のたれ	235g×12本入	12ヵ月	300円(税抜)	53×53×158/260g	4902856 451110	04902856 490003	3014120000

原材料名: しょうゆ(小麦・大豆を含む)(国内製造)、還元水あめ、米発酵調味料、水あめ、砂糖、たん白加水分解物(牛肉・大豆・豚肉を含む)、食塩、昆布、昆布エキス、ごま、醸造酢、かつお節エキス、雑節エキス(たん白加水分解物、煮干エキス、砂糖、かつおエキス、その他)(大豆を含む)、酵母エキス/アルコール、増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、調味料(アミノ酸等)



盛田株式会社

Web site <https://moritakk.com>

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

事業者様からのお問い合わせ先 (最寄りの支店、営業所までご連絡ください)

☐ 札幌営業所 011-590-0197	☐ 名古屋支店 052-211-2521	☐ 高松営業所 087-811-2355
☐ 日光営業所 0288-22-0777	☐ 大阪支店 06-4800-3720	☐ 福岡営業所 092-574-2244
☐ 東京支店 03-3664-6081	☐ 広島営業所 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)



「塩こんぶ」味が液体調味料に！
野菜にかけただけ！
1本で味付けできる！

ピーマンともやしの和え物

〈2人分の分量〉
ピーマン…3個
もやし…1/2袋
かける塩こんぶ味のたれ…大さじ2
千切りにしたピーマン、もやしをレンジで約2分加熱して、たれをかけます。

生ピーマンの食感を楽しむ
「パリパリピーマン」も
おすすめ！

ピーマンの青臭さが昆布の旨みで緩和されます。
2人分の分量
ピーマン1袋(3〜5個)に
対して、たれ大さじ2

「毎日の副菜」を応援！
お財布にやさしい食材を
簡単おいしく



豆腐と豆苗のサラダ

〈2人分の分量〉
豆腐(絹または木綿)…1丁
豆苗…1/3袋
トマト…お好みで
かける塩こんぶ味のたれ…大さじ2
具材を一口大に切り、皿に盛り付けて、たれをかけます。



キャベツときゅうりの和え物

〈2人分の分量〉
キャベツ…2〜3枚
きゅうり…1/2本
かける塩こんぶ味のたれ…大さじ2
具材を一口大に切り、皿に盛り付けて、たれをかけます。



液体だから
「ご飯もの・麺類」も
本品1本で味付け！

かま玉うどん

〈1人分の分量〉
うどん1玉と生卵1個に
対して、たれ大さじ2

オクラ納豆ごはん

〈1人分の分量〉
納豆1PCとオクラ2本分に
対して、たれ大さじ1



きのこ大葉の Pasta

【材料】1人分
パスタ(乾麺早ゆで)…80g
水…170ml
塩…ひとつまみ
しめじ…1/2袋
ツナ缶(オイル漬または水煮)…1個
オリーブオイル…大さじ1/2
きざみ大葉…3枚分
かける塩こんぶ味のたれ…大さじ2

【作り方】
①深めの皿にパスタを入れます。(入らない場合は、パスタを半分に折ります)
②①に水、塩、石づきを落とししたしめじ、ツナ缶を加え、ふんわりラップをしてレンジで規定時間にプラス2分、加熱します。
③②にオリーブオイルを絡めて、たれをかけた後さらさら混ぜ、皿に盛り付けて、きざみ大葉をトッピングします。



イカとオクラの昆布あえ

【材料】2人分
刺身用いかそうめん…1PC(約70g)
オクラ…1/2袋(冷凍きざみオクラでも可)
かける塩こんぶ味のたれ…大さじ2
【作り方】
①オクラは小口切りにし、熱湯をかけて水切りして粗熱を取ります。
②①と刺身用いかそうめんを皿に盛り付けて、たれをかけます。



ツナブロッコリー

【材料】2人分
ブロッコリー…1/2株
ツナ缶(オイル漬または水煮)…1個
かける塩こんぶ味のたれ…大さじ2
【作り方】
①ブロッコリーは小房に切り分け、全体が同じくらい大きくなるようにして、レンジで約4分加熱します。
②①にツナ缶を加えてさっと混ぜ、たれをかけます。



温玉のせ和風シーザーサラダ

【材料】2人分
レタス…2〜3枚
きゅうり…1/2本
水菜…1/4袋
温玉…1個
かける塩こんぶ味のたれ…大さじ2
【作り方】
①レタスは一口大に手でちぎり、水菜は適当な幅に切り、きゅうりは長めの乱切りにして皿に盛り付けます。
②①に温玉をのせて、たれをかけます。



鯛の昆布締め風サラダ

【材料】2人分
鯛刺身用…100g
豆苗…1/3袋
みょうが…1個
かける塩こんぶ味のたれ…大さじ2
【作り方】
①豆苗は一口大に切り、みょうがは縦半分に切って斜めの千切りにします。
②皿に①、鯛を盛り付けて、たれをかけます。



野菜
+
たんぱく質
メニューにも
相性抜群

蒸し鶏と水菜のサラダ

【材料】2人分
鶏むね肉…100g
水菜…1/2袋
料理酒…大さじ1
かける塩こんぶ味のたれ…大さじ2
【作り方】
①水菜は適当な幅に切り、皿に盛り付けます。
②鶏むね肉を平らになるように切り開き、耐熱皿に入れて料理酒をかけ、ラップをしてレンジで約5分加熱します。
③②の粗熱が取れたら、手でほぐして①にのせ、たれをかけます。



鮭ときこのレンジ蒸し

【材料】1人分
生鮭(塩鮭の場合は薄塩水に1時間程浸して迎え塩をする)…1切れ
しめじ…1/4袋
いどり野菜…お好みで
バター…10g
かける塩こんぶ味のたれ…大さじ2
【作り方】
①しめじは石づきを落とし、ほぐしてクッキングシートにのせ、その上に生鮭、バターをのせます。(お好みでいどり野菜も添える)
②①の口を閉じ、耐熱皿にのせてレンジで約3分加熱して、たれをかけます。



昆布チーズの Pasta サラダ

【材料】2人分
お好みのマカロニ(乾麺)…70g
きゅうり…1/2本
ミニトマト…4個
クリームチーズ…1個(約18g)
かける塩こんぶ味のたれ…大さじ1〜2
【作り方】
①マカロニは規定時間ゆでた後粗熱を取り、きゅうり、ミニトマトは適当な大きさに切ります。
②①とちぎったクリームチーズをボウルに入れて、たれを加えてさっと混ぜ合わせます。



塩こんぶ味と
チーズの
組み合わせも◎

アボカドチーズ

【材料】2人分
アボカド…1個
クリームチーズ…1個(約18g)
かける塩こんぶ味のたれ…大さじ1
【作り方】
①皮をむいて種をとったアボカドのくぼみにクリームチーズを詰めて平らに整えます。
②①を縦向きのくし切りにし、皿に盛り付けて、たれをかけます。

