



うまいたれで作る★芋煮のレシピ

材料(4人前)

里芋	500g		
牛ばら肉	400g(5cm程度に切っておく)		
木綿豆腐	1丁(300g程度 一口大に切っておく)		
平こんにゃく	1枚(250g程度)		
長ネギ	1本(斜め切りにしておく)		
きのこ(お好みで)	100g(しめじや舞茸がおすすめ)		
水	1200ml		
うまいたれ	150ml	味噌	少々(かくし味として)

各分量はお好みで調整して
ご家庭で美味しい芋煮を
作ってくださーいね



作り方

- ①里芋の皮をむく(皮がむいてある洗い里芋でもOKです)
※大きい場合は食べやすい大きさに切ってください
- ②こんにゃくを手で一口大にちぎる(味がしみ込みやすくなります★)
- ③鍋に里芋とこんにゃく、水を入れて強火で沸騰させます
- ④沸騰したら、中火にしてアクを取ります
- ⑤うまいたれを入れて、里芋が柔らかくなるまで煮込みます
※お好みできのこを入れる場合はここで入れて下さい
- ⑥里芋が柔らかくなったら、牛ばら肉を入れてアクをとります
- ⑦豆腐、ネギ、味噌を入れて火が通るまで煮込んだら完成!

芋煮が余った時には
カレーうどんを入れて
締めのカレーうどん!!
米沢の芋煮会の定番です★



うまいたれで作る★茄子の煮びたし

材料(3人前)

茄子	3本
大根	150g
生姜(すりおろし)	15g(チューブでもOK)
万能ねぎ	お好みの量
うまいたれ	30ml
水	120ml
サラダ油	適量

うまいたれと大根おろしの
相性がバツグン☆
味が染みておいしい♪



作り方

- ①茄子は食べやすい大きさに切り、皮に切り込みを入れます。
- ②大根はすりおろして、大根おろしにしておきます。
- ③フライパンに油をひき、茄子を皮の方から焼いていきます。
- ④茄子に火が通ったら一度火を止めて、大根おろし、すりおろし生姜、うまいたれ、水を入れて再加熱します。
- ⑤サッと混ぜ合わせ、沸騰してきたら弱火にして5分煮込みます。
- ⑥お好みで刻んだ万能ねぎをかけて完成です★



うまいたれで作る♪簡単煮たまご

材料(4人分)

たまご	4個	① たまごを常温に戻しておく
うまいたれ	100ml	② たまごを鍋に入れ、たっぷりの沸騰した湯を注ぐ
水	100ml	③ 強火にし、再度沸騰し始めてから6分半茹でる
		④ 茹で上がったたまごを流水に当て粗熱を取り、氷水を張ったボウルに移して一気に冷ます。
		⑤ たまごが冷めたら殻をむく。
		⑥ うまいたれと水を合わせて漬け汁を作る (たまごがすっぽり入るくらいの量)
		⑦ たまごを漬け汁に12時間以上漬け込んで完成★ ※ジップロック等を使用すると少ない漬け汁で済みます



平山孫兵衛商店 インスタグラム更新中です♪

アカウント:hirayama_umaitare

もしくは「うまいたれ」で検索してください★



いいね☑コメント☐
お待ちしております★