

飽和塩酒



飽和塩酒とは
静内赤ひげの味を40年間支えてきた門外不出の調味液。

日本酒に天然塩を飽和状態に溶かした液をベースに北海道日高地方で採れる昆布の根の部分のエキスをタツプリ含ませた新しい調味液です。

原材料名

日本酒、塩、昆布、砂糖、胡椒、調味料(アミノ酸)



左写真 市販のスプレーボトル
100円 Shopなどで販売しているスプレーボトル。この中に飽和塩酒を入れて使うとよい。

使用方法

焼き物

焼き物などの味付けする場合は、飽和塩酒を霧状に噴射(スプレーボトルに液を入れスプレーガンで噴霧する)して味付けし香辛料(胡椒等)を振るのがベターです。

焼き物が大きくなる場合は、下味を付す必要が生じます。例えば、若鶏の半身を焼くような場合、予め鶏肉の表面に塩を薄く刷り込み、その上に飽和塩酒をスプレーします。

鍋物やスープに使用する場合

だし汁(鶏がらスープや魚骨スープ等)180ccに対して飽和塩酒15cc(大匙1)を目安に入れてください。

揚げ物に使用する場合

揚げる品物を小さいトレーなどに載せ塩を振る代わりに飽和塩酒を表面に噴霧し、胡椒を少々して衣をつけて揚げてください。

炊き込みご飯等に使用する場合

2合のお米に対して、水を2合のメモリまで入れ、55ccの水を出して、飽和塩酒15cc、醤油40ccを入れ、お好みの具材(きのこや鶏肉、油揚げ、人参等)を小口にカットして炊き込んでください。

炒め物に使用する場合

野菜炒めや焼きそばに使用する場合、お好みで味をみながら適量の飽和塩酒をスプレーしてください。

居酒屋 静内赤ひげ 門脇 宏
北海道日高郡新ひだか町静内吉野町2-2-39
TEL:0146-42-3156

飽和塩酒 メニューレシピ
焼き物メニュー
手羽先



材料及び量

| | |
|------|------|
| 手羽先 | 5本 |
| 飽和塩酒 | 10cc |
| 胡椒 | 少々 |

作り方

1. 手羽先の表・裏面に飽和塩酒をスプレーでしっかり吹きかける。



2. 手羽先の表・裏面に胡椒をふりかける。



3. 手羽先をグリルで焼く。片面焼きの場合は、皮目を下にして焼く。皮目を7、肉目を部の割合でこんがり狐色になるまで焼く。

手羽先に飽和塩酒をタップリスプレーし、胡椒を降りかけた状態。

4. 仕上げに再度飽和塩酒を両面に吹きかけて軽く焼いたら出来上がり。



メニュー監修

居酒屋 静内赤ひげ 門脇 宏
北海道日高郡新ひだか町静内吉野町2-2-39
TEL:0146-42-3156

飽和塩酒 メニューレシピ
炊き込みご飯
鶏ごぼうめし(2人前 : 300g)



| 材料及び量 | |
|---------|------|
| 鶏肉(ムネ肉) | 150g |
| ごぼう | 20g |
| 油揚げ(小) | 2枚 |
| 米 | 2合 |
| 飽和塩酒 | 15cc |
| 醤油 | 40cc |

作り方

1. 鶏肉(ムネ肉)を一口大に切り分けておく。
2. ごぼうを笹がきにし、水に付け込み、灰汁を取り除いておく。
3. 油揚げは熱湯に浸し、余分な油を落としておく。
4. お米を研ぎ、お釜に米、水、飽和塩酒、醤油を入れ、かき混ぜておく。

注意点

ご飯を炊くときの注意点として、飽和塩酒・醤油分の水を抜くことが重要です。

写真1



笹がきごぼうを入れる

写真2



鶏肉を入れ、軽くかき混ぜる

5. 鶏肉、ごぼう、油揚げを入れ、炊飯器のメニューから炊き込みを指定し、炊飯のスイッチを入れて、炊き上がったら出来上がり。

きのこの炊き込みめし(2人前 : 300g)



| 材料及び量 | |
|--------|------|
| まいたけ | 150g |
| 油揚げ(小) | 2枚 |
| 米 | 2合 |
| 飽和塩酒 | 15cc |
| 醤油 | 40cc |

作り方

1. まいたけを一口大に切り分けておく。
2. 油揚げは熱湯に浸し、余分な油を落としておく。
3. お米を研ぎ、お釜に米、水、飽和塩酒、醤油を入れ、かき混ぜておく。

注意点

ご飯を炊くときの注意点として、飽和塩酒・醤油分の水を抜くことが重要です。

写真1



油あげを入れる

写真2



まいたけを入れ、軽くかき混ぜる

5. まいたけ、油揚げを入れ、炊飯器のメニューから炊き込みを指定し、炊飯のスイッチを入れ、炊き上がったら完成。

メニュー監修

居酒屋 静内赤ひげ 門脇 宏
北海道日高郡新ひだか町静内吉野町2-2-39
TEL: 0146-42-3156

飽和塩酒 メニューレシピ
ご飯メニュー
ピラフ



材料及び量

| | |
|--------|-------|
| 米 | 3合 |
| 水 | 500cc |
| トマト(M) | 1個 |
| 玉ねぎ(M) | 1/2個 |
| にんじん | 50g |
| 鶏肉 | 300g |
| 飽和塩酒 | 30cc |
| 醤油 | 45cc |
| 胡椒 | 少々 |

作り方

1. 鶏肉は一口大に切っておく。
2. トマトはさいの目に、玉ねぎ、にんじんはみじん切りにしておく。
3. 米3合に水500cc、飽和塩酒30cc(大匙2)、醤油45cc(大匙3)を入れかき混ぜてから、1と2の具材を入れ、軽く胡椒をしておく。(注意:飽和塩酒等を入れる前に同量分の水を抜いてください)
4. 炊飯器のメニューを炊き込みに設定し、炊飯のスイッチを入れる。
5. 炊き上がったら、ご飯と具を混ぜ込んで完成となります。



調味液を入れたらかき回し、その後、肉、野菜を入れて炊いてください。

飽和塩酒 メニューレシピ
鍋・スープメニュー
鶏ガラ塩スープ



材料及び量

| | |
|------|-------------|
| 鶏ガラ | |
| 水 | |
| ネギ | |
| 玉ねぎ | |
| にんじん | |
| 飽和塩酒 | 15cc/水180cc |
| 醤油 | 少々 |
| 胡椒 | 少々 |

作り方

1. 鶏ガラを水またはお湯で洗い、汚れを落としておく。
2. 鍋にたっぷり水を入れ、中火で沸騰させずに鶏ガラを約1時間炊いていく。このとき、こまめに灰汁を取る。
3. 炊き上がったら味付けをする。
4. スープ180ccに飽和塩酒大さじ1(15cc)の割合で溶かし、色付けに醤油少々を加え、胡椒を少々振りかける。

スープの食べ方

1. 長ネギ1本を短冊切りにし、溶き卵を落とせば卵とじスープの完成。
2. 鶏肉、つみれ、長ネギ、にんじん、豆腐などを加えて鶏鍋の完成です。
3. 鶏団子、長ネギ、うどんを入れて鶏塩うどんの完成です。

メニュー監修

居酒屋 静内赤ひげ 門脇 宏
北海道日高郡新ひだか町静内吉野町2-2-39
TEL:0146-42-3156