

Shall we
MIKURIYA?

Promoted by SSFood

～ MIKURIYAのおうちレシピ集 ～

常温保管でき、そのままでも、湯煎5分しても

おいしく召しあがれる商品ですが

和える・まぜる・かけるだけの

ちよつとの簡単アレンジで

さらに美味しいご飯の一品や

副菜、おつまみ料理や麺類などにできますので

ぜひ、いろいろお試しください！

～ レシピ集一覧 ～

※黄色の箇所はこの冊子にレシピを掲載しています

No.	商品写真	商品名	レシピ①	レシピ②	レシピ③	レシピ④	レシピ⑤	レシピ⑥	レシピ⑦	アレルギー(7大)
1		さば白味噌煮	パン	おむすび	ピザ	お茶漬け	温/蒸し野菜	パスタ	サラダ	小麦
2		七味いわし	パン	混ぜご飯	おむすび	ピザ	お茶漬け	麺類	パスタ	小麦
3		いわしトマトバジル	パン	混ぜご飯	おむすび	ピザ	温/蒸し野菜	パスタ		なし
4		鶏そぼろ	混ぜご飯	おむすび	ピザ	お茶漬け	麺類	温/蒸し野菜		小麦
5		牛しぐれ煮	パン	混ぜご飯	おむすび	ピザ	お茶漬け	麺類		小麦
6		花椒香る豚角煮	パン	ご飯類	おむすび					小麦 卵
7		あじと昆布の旨煮	混ぜご飯	おむすび	お茶漬け	麺類	天ぷら			小麦
8		いわしの生姜煮	混ぜご飯	おむすび	お茶漬け	麺類	パスタ	サラダ	天ぷら	小麦
9		甘酢生姜 がりといわし	混ぜご飯	おむすび	サラダ					なし
10		チキンジェノベーゼ	パン	ピザ	温/蒸し野菜	パスタ	卵料理			乳 落花生
11		豚肩ロースのコンフィ	パン	パスタ						なし
12		手羽先ハニーバターソース	パン	温/蒸し野菜	サラダ					小麦 乳
13		牛すじと根菜のどて煮	混ぜご飯	お茶漬け	麺類	卵料理				小麦 乳
14		牛ロースと蓮根のバター醤油炒め	パン	混ぜご飯						小麦 乳
15		チキンクワトロフォルマッジ	パン	ピザ	卵料理					乳
16		牡蠣のコンフィ	パン	混ぜご飯	おむすび	ピザ	温/蒸し野菜	パスタ		なし
17		骨まで食べられる 明太いわし	パン	混ぜご飯	おむすび	ピザ	お茶漬け	温/蒸し野菜	パスタ	小麦

さば白味噌煮

千葉県銚子産



銚子で水揚げされた新鮮なさばを骨まで食べれるように加圧調理いたしました。白味噌ベースのタレで煮込んだ優しい甘味が特徴です。

アレンジ調理例

和風さばサンド



材料:本商品1袋・パン

カットサラダ(玉ねぎ入り)

調理:パンに本商品とサラダを挟む

※お好みでマヨネーズをかけてください

和風ポテサラ
さば入り



材料:本商品1袋

市販のポテトサラダ

調理:本商品とポテトサラダを和える

いわし七味

千葉県銚子産



少し甘めの醤油味にアクセントとして七味唐辛子を加えた甘さの中にピリツとした辛味のある飽きのこない煮魚です

アレンジ調理例

ピリ辛蕎麦



材料:本商品1袋・蕎麦

麺つゆ

調理:作ったそばに本商品をのせる

※お好みでネギやかまぼこなど

ピリ辛いわしの和風パスタ



材料:本商品1袋

お好みのパスタ

調理:本商品と茹でたパスタを和える

※冷製パスタにしてもおいしいです

いわしトマトバジル

千葉県銚子産



国産のいわしを骨ごと食べられるまで高圧処理をし、トマトソースにハーブが香るバジルオイルを加えた、香り高い商品です。

アレンジ調理例

いわしトマト
バジルパスタ



材料:本商品1袋

お好きなパスタ

調理:茹でたパスタに本商品を
和える

※お好みでオリーブオイルやバジルなど

いわしトマト
バジルピザ



材料:本商品1袋

ピザ生地

調理:ピザ生地
に本商品を
のせて焼く

※お好みでチーズやバジルなど

鶏そぼろ

国内産



国産の鶏肉を使用し、白味噌をベースに調味いたしました。上品な甘さの鶏そぼろです。

アレンジ調理例

ディップソース

温野菜の



材料:本商品1袋

マヨネーズ

調理:本商品とマヨネーズを

1:1で混ぜる

※温野菜はお好みで

おむすび

鶏そぼろの



材料:本商品1袋

ご飯1合

調理:ご飯が炊けたら本商品を

混ぜる

※混ぜご飯としてもおいしいです

牛しぐれ

国内産



国産牛を使用した牛しぐれ煮
です。

甘辛く煮て山椒を加えることで
大人向けの味付けにしています。

アレンジ調理例

牛しぐれ茶漬け



材料:本商品1袋・ご飯

出汁/お茶/お湯など

調理:炊いた米を洗い、本商品を

のせ、出汁などをかける

※お好みで海苔・三つ葉など

牛しぐれおむすび



材料:本商品1袋・ご飯

調理:本商品とご飯を

和える

※お好みで和えても中に包んでも

花椒香る豚角煮

国内産



国産豚バラ肉を使用した、中華風角煮です。

(水煮のうずら卵入り) 花椒を効かせ、爽やかでありながら刺激的な味わいに仕上げました。花椒の風味を更に味わいたいときは、たっぷりタレをつけてお召しあがりください。

アレンジ調理例

豚角煮サンド



材料:本商品1袋・パン

葉物野菜

調理:パンに本商品と野菜を挟む

※お好みでマスタードなど

豚角煮炒飯



材料:本商品1袋

ご飯0.5合卵1個ネギ

調理:炒飯を作り、最後に本商品を混ぜる

※角煮はお好みの大きさにしてください

あじと昆布の旨煮

国内産



醤油ベースのタレに昆布を加え、昆布の旨味を感じられる味わいに仕上げております。

アレンジ調理例

あじと昆布の
お茶漬け



材料:本商品1袋・ご飯

出汁/お茶/お湯など

調理:炊いた米を洗い、本商品を

のせ、出汁などをかける

※お好みで海苔・三つ葉など

あじと昆布の
おむすび



材料:本商品1袋・ご飯

調理:本商品とご飯を

和える

※お好みで和えても中に包んでも

いわし生姜煮

千葉県銚子産



国産のいわしに醤油ベースのタレと千葉県産生姜をあわせ、上品な甘辛さに仕上げました。

アレンジ調理例

冷やし蕎麦
いわし生姜煮の



材料:本商品1袋・蕎麦

麺つゆ

調理:作ったそばに本商品を
のせる

※お好みでネギなど・温かい蕎麦でも

天ぷら
いわし生姜煮の



材料:本商品1袋・てんぷら粉

揚げ油

調理:本商品に打ち粉をして
揚げる

甘酢漬け がりといわし

千葉県銚子産

甘酢漬け
がりと
いわし



Pickled ginger
Sardine



銚子で水揚げされた新鮮ないわしを骨まで食べれるように調理いたしました。生姜甘酢漬けを加え、さっぱりとした味付に仕上げております。

アレンジ調理例

ちらし寿司
いわしの



材料:本商品1袋

固めに炊いたご飯300g

お好みの具

調理:本商品のタレとご飯で酢飯

マリネサラダ
いわしの



材料:本商品1袋

スライス玉ねぎ

※お好みでミニトマト・葉野菜など

調理:本商品のタレとサラダを

混ぜ、他を飾る

チキンジェノベーゼ

Chicken Genovese



チキンジェノベーゼ



チキンとジェノベーゼソースが別に入ったキット商品です。バジルとチキンの絶妙な組み合わせをお楽しみください。

アレンジ調理例

ジェノベーゼオムライス

鶏肉の



材料:本商品1セット (鶏・ソース)

オムライス

※お好みでバジルを飾る

調理:ご飯とチキンを炒めて

卵で包み、ソースをかける

ジェノベーゼピザ

鶏肉の



材料:本商品1セット

ピザ生地

調理:ピザ生地に本商品を

まんべんなくのせて焼く

豚肩 ロースのコンフィ



豚肩ロースとハーブを油で煮たホロホロのお肉が特徴の商品です。

アレンジ調理例

豚肩コンフィの
ホットサンド



材料:本商品1袋・パン・チーズ
調理:パンに本商品とチーズを
挟んで焼く

※焼かずに挟むだけでも

豚肩ロースの
パスタ



材料:本商品1袋

好きなパスタ1人前

調理:本商品を焼いてから粗く
ほぐし、茹でたパスタと
和える

手羽先ハニーバターソース

国内産



国産鶏の手羽先柔らかく煮て、甘じょっぱいソースを絡めました。蜂蜜とバターによる鉄板の組み合わせをお楽しみください。

アレンジ調理例

ハニーバターチキンの
ポテトサラダ



材料:本商品1袋

市販のポテトサラダ

※お好みで粒入りマスタード

調理:本商品をほぐしてから

ポテトサラダと和える

手羽先とさつまいもの
はちみつかけ



材料:本商品1袋・蜂蜜

蒸した薩摩芋

※お好みでさつまいもをじゃがいもでも

調理:ほぐした本商品と薩摩芋を

盛り付け、蜂蜜をかける

牛すじと根菜のどて煮

牛すじと
根菜の
どて煮



牛すじを根菜類と味噌で煮て、
土手煮にしました。

アレンジが色々楽しめる一品です。

アレンジ調理例

とん平焼き風
どて煮の



材料:本商品1袋・お好みソース
干切りキャベツ・卵

※お好みでマヨネーズ・チーズなど

調理:本商品とキャベツを薄焼き
卵で包んでソースをかける

焼うどん
どて煮の



材料:本商品1袋・うどん
お好みの野菜

調理:野菜を炒めてから、
うどんを入れて炒め
温めた本商品を和える

商品説明とアレンジ調理例

牛ロースと蓮根のバター醤油炒め

牛ロースと
蓮根の
バター醤油炒め



*Stir-fried
Beef and Lotus root*



ホロホロの牛ロースとシャキシャキ
蓮根の食感が楽しい商品です。

バター醤油味のため、和洋両方の
アレンジにもピッタリです。

アレンジ調理例

牛の
バター
醤油
焼き飯



材料:本商品1袋

固めに炊いたご飯150g

調理:ご飯を炒めてから、
本商品と和える

牛
ロースと蓮根の
サンドイッチ



材料:本商品1袋・パン
レタス類

※お好みでホットサンドでも
調理:パンで本商品と
レタス類を挟む

チキンワトロフォルマッジ



チーズを使ったチーズソースにチキンが入っています。

1袋1人前が目安です。

アレンジ調理例

チキンワトロ
フォルマッジピザ



材料:本商品1袋

ピザ生地

※お好みで仕上げに蜂蜜をかける

調理:ピザ生地に本商品をのせて焼く

クワトロフォル
マッジオムライス



材料:本商品1袋・オムライス

調理:オムライスを作り

本商品をソースとしてお使いください。

牡蠣のコンフィ

国内産



国産の牡蠣を使用し、ニンニクと燻製オイルとともに煮た商品です。様々なアレンジが可能です。

アレンジ調理例

牡蠣の
パスタ



材料:本商品1袋

パスタ

調理:茹でたパスタに本商品を和える

牡蠣の
サラダピザ



材料:本商品1袋・葉物野菜(生)

ピザ生地・トマトソース

調理:ピザ生地にトマトソースを塗って焼き、その上に本商品と葉物野菜を飾る

明太いわし

国内産



国産のいわしと「博多ふくいち」の辛子明太子を使用した明太いわしです。

ご飯にもお酒にも合う一品です。



アレンジ調理例

いわし明太の Pasta



材料:本商品1袋

パスタ・大葉

調理:茹でたパスタに本商品を和え、大葉を飾る

いわし明太バケット



材料:本商品1袋・バケット
・とろけるチーズ

調理:バケットの上に本商品ととろけるチーズをのせてトースターで焼く



SS Food International Co., Ltd.

**SS Food International
Authentic Seafood Specialist**

株式会社エスエスフードインターナショナル
〒272-0137 千葉県市川市福栄1-14-12
TEL:047-701-2120