

【日本料理 味つけ便利帳】目次

はじめに

凡例

第一章 基本調味料について

塩 / 醤油 / 砂糖 / 酒・味醂 / 酢

第二章 だし

【だし】

一番だし / 二番だし / 昆布だし / 精進だし・精進椀 / 煮干だし / すずきだし
鯛だし / 鮎だし・鮎と茄子の焼浸し / 鯖だし・鯖潮汁 / 鰯だし / 鶏ガラスープ
鶏モモスープ・和風ラーメン

【調味だし】

濃口八方だし / 薄口八方だし / 味醂八方だし / 酒八方だし / 旨だし / 精進旨だし
淡旨だし / 吸い地 / 煮ごり地 / 浸し地・ほうれん草のお浸し
揚浸し地・鰹と茄子の揚浸し / 薄口揚だし・揚だし豆腐 / 濃口揚だしA・揚だし豆腐
濃口揚だしB / 精進揚だし

【ご飯炊き地】

鯛ご飯炊き地 / 鮎ご飯炊き地・鮎ご飯 / 蟹ご飯炊き地・蟹ご飯 / 鮭ご飯炊き地
松茸ご飯炊き地 / 雑茸ご飯炊き地 / 栗ご飯炊き地 / 筍ご飯炊き地・筍ご飯

【麺つゆ】

もり汁（そば用） / かけ汁（そば用）・とろろそば / かけ汁（うどん用）・かけうどん
冷かけ汁（そば用） / 冷かけ汁（うどん用） / 素麺つゆ
胡麻酢（素麺用）・素麺 胡麻酢添え / 梅肉つゆ（素麺用） / 暁つゆ（素麺用）
トマト汁（温素麺用）・曙汁 / ラーメンスープ（和風）・和風山菜ラーメン

【鍋だし・鍋つけだれ】

寄せ鍋だし / 鴨鍋だし / すき焼割り下 / 柳川鍋割り下・柳川鍋 / 丸鍋だし / 粕鍋だし
味噌仕立て鍋だし / 豆乳鍋だし / しゃぶしゃぶだれ / ピリ辛胡麻だれ

しゃぶしゃぶ胡麻だれ・牛肉と叩き薬味 / 雑炊地

第三章 合せ調味料

【合せ酢】

三杯酢 / 二杯酢・蛸の二杯酢 / 土佐酢・蟹砵巻 土佐酢がけ
加減酢（割り酢）・順才加減酢がけ / もずく酢（順才加減酢）・もずく酢
吸い酢 / ポン酢 / 塩ポン酢 / オレンジポン酢 / ゴマポン酢・いさきの焼霜 胡麻ポン酢かけ
りんご酢 / 利久酢・鰯とところ天の利久酢かけ / けし酢 / 香味けし酢 / 木の芽酢
精進緑酢 / 緑酢・鰯の緑酢かけ / みぞれ酢・焼椎茸と三つ葉のみぞれ酢和え
胡瓜みぞれ酢 / 柿みぞれ酢 / 絹酢・穴子白焼 絹酢かけ / 胡麻酢 A / 胡麻酢 B
胡麻酢 C・蛸と胡瓜の胡麻酢和え / 胡麻ドレッシング・野菜サラダ
雲丹酢・やりいか 雲丹酢がけ / 泡酢・サーモン泡酢 / 黄身酢 / りんご黄身酢
マンゴー黄身酢 / 山吹酢 / 黄身ヨーグルト・無花果の黄身ヨーグルトかけ
芥子黄身酢・赤貝といかの芥子黄身酢がけ / 黄身芥子酢 / 黄身南蛮 / 蟹酢・蒸し蟹
吉野酢 / 酒盗酢 / 寿し酢（握り用） / 寿し酢（ちらし用）
寿し酢（押寿し用・ばら寿し用） / 寿し酢（稻荷用） / 寿し酢（そば用）・そば寿し

【合せ味噌】

白玉味噌 / 赤玉味噌 / 田舎玉味噌・豆腐田楽七種 / 白味噌だれ / 赤味噌だれ / 木の芽味噌
山椒味噌 / 蓼味噌 / 青柚子味噌 / すり葱味噌・帆立の葱味噌田楽 / 葱味噌 / 葱酢味噌
胡麻味噌 / 胡麻酢味噌 / 芥子酢味噌・鮪の芥子酢味噌和え / 白南蛮酢味噌
南蛮味噌・牛蒡のいかだ焼 / 絹さや胡桃味噌・湯葉田楽 / 肉味噌 / 蟹味噌

【つけ醤油】

土佐醤油 / 割醤油 / すだち醤油 A / すだち醤油 B・鰯薄造り / 生姜醤油だれ / 煎り酒
梅醤油 / 梅肉醤油 A / 梅肉醤油 B / 梅肉醤油 C / 青梅醤油・葛蓮根 青梅醤油かけ
芥子醤油 / 淡芥子醤油 / 蜜柑だれ / デコポン酢 / 肝醤油 / 烏賊醤油
肝酢醤油 / 黄身醤油・鱧の細造り
枝豆醤油 / 胡麻醤油

【つけ塩】

山椒塩 / 抹茶塩・香り揚げ / 胡麻塩 / 柚子塩 / 七味塩 / 蓼塩 / カレー塩

【大根おろし】

紅葉おろし / 青柚子おろし / 黄柚子おろし / 紫蘇おろし / 黄身おろし / 芥子おろし

海苔おろし / 胡瓜おろし・鯉 胡瓜おろし添え / 葱おろし / 木の芽おろし

第四章 和え衣

【和え衣】

白和え衣 A / 白和え衣 B / 白酢 / 胡麻白酢和え衣 / 黒胡麻和え衣 / 胡麻クリーム
胡桃和え衣・牛蒡の胡桃和え / ナッツ和え衣・くらげのナッツ和え / 利久和え衣
荳蔻和え衣 / 辛味胡麻だれ・帆立と分葱の辛味胡麻だれ
菜種和え衣・赤貝の菜種和え / 雲丹和え衣・帆立貝の雲丹和え
菊菜和え衣・鯛酢締め 菊花和え / 木の芽和え衣 / 緑和え衣
新緑和え衣・蒸し鶏と大徳寺麩の新緑和え / 磯チーズ和え衣・じゃが芋の磯チーズ和え
烏賊肝和え衣・烏賊の肝和え / 炒り雲丹 / 黄金和え衣
カレー和え衣・南瓜と豚肉のカレー和え / 合混山かけ・冷やしそば 合混山かけ
養老大根 / 芥子おろし和え衣 / 彩おろし和え衣・穴子南蛮漬 彩おろし和え
柿みぞれ和え衣 / アボカドペースト / 卵の花（雪花菜）和え衣 / 酒盗豆腐和え衣

第五章 あん・ソース

【冷たいあん】

べっ甲あん / 酢ゼリー / ダイダイ酢ゼリー / トマトコンソメ・鰯昆布締め
若布ゼリー / 海苔ゼリー / 葉山葵ゼリー・雲丹 海老 葉山葵ゼリー / 青松酢
紫蘇みぞれ・鰯酢締め 紫蘇みぞれがけ / 胡麻みぞれだれ（オレンジ）
胡麻みぞれだれ（レモン） / 胡麻酢だれ / 胡麻芥子 / 胡麻酢醤油 / 香り胡麻味噌だれ
南蛮だれ / 胡麻味噌だれ / 煎り酒梅風味・冷しゃぶ
クレソン梅だれ・鱸蒸し クレソン梅だれ / 梅醤油だれ / 梅だれ・玉子豆腐 / 吉野緑酢あん
香味だれ / 紫蘇醤油あん・蒸し鶏 紫蘇醤油あん / 辛味だれ / うぐいすあん
緑とろろ・蒸し豚 緑とろろかけ / セロリアん・あん肝セロリアん / 木の芽酢あん
生姜だれ / 味噌クリーム・射込み蒸し鶏 / 白身あん・湯葉と蒟蒻 親子あんかけ / 黄金醬
長芋あん / 酒盗あん / 鮎肝ソース / 効用ペースト・蛸の子 紅葉がけ
ルッコラたれ・鮪 ルッコラだれ / 暁あん・鱧の湯引き / 荳蔻だれ・鯉の叩き荳蔻だれ
香りオイル・鰯のカルパッチョ風 / 黄身オイル・締め鰯 黄身オイルかけ

【温かいあん】

銀あん A / 銀あん B・海老しんじょ 銀あんかけ / べっ甲あん A / べっ甲あん B
旨だしあん / 旨みあん / 精進あん / 割醤油あん / 淡酢あん / 酢あん / 筍あん / 蕨あん
若菜あん・蒸し鶏 若菜あんかけ / 若布あん / なめこあん
きのこあん・鮭のきのこあんかけ / 銀杏あん A・海老しんじょ 銀杏あん / 銀杏あん B

栗あん / 青柚子あん / 黄柚子あん / 春菊あん / 生姜あん / 香味あん・めばるの淡竹蒸し
梅肉あん / 梅あん / 醍醐あん・さざえのチーズつぼ焼
松の実だれ・伊勢海老 松の実だれかけ

【のせ焼用あん】

キャベツあん / 若菜おろしあん・いさきの遠山焼 / 木の芽粥
海苔醤油・車海老の海苔醤油焼 / 蕪みぞれあん
紫蘇おろしあん / 灘あん・まながつおの灘焼 / 肝あん・鮑磯焼

【デザート用ソース・あん】

薄蜜 / 生姜薄蜜・芋プリン / レモン蜜・マンゴープリン / 黒蜜A・わらび餅 / 黒蜜B
胡麻甘だれ / キャラメルソース・南京プリン / 抹茶クリーム・苺 抹茶クリーム
胡麻クリーム / 黒胡麻クリーム / 黄身ソース・牛乳羹 黄身ソースかけ
醤油あん（団子用） / 味噌だれ / ピースあん / 白味噌あん（柏餅用）
黒胡麻衣（ぼた餅用）・胡麻おはぎ / 胡桃衣（ぼた餅用） / 人参あん

第六章 たれ・漬地・煮汁

【たれ】

胡麻だれ（鯛茶用） / 天つゆ / 天井たれ / 揚げ物用ソース / ライトチャップ
トマトソース・鱈のトマトソースかけ

【焼物だれ】

魚焼だれ（かけ焼用） / 若狭地（かけ焼用） / かけ醤油 / 柚庵地（漬焼用）
焼だれ（かけ焼用） / 蒲焼たれ（ウナギかけ焼用）・鰻蒲焼 / 鳥焼だれ（かけ焼用）
生姜醤油（かけ焼用） / 照焼たれ（かけ醤油） / 照焼たれ（鍋照用） / 利久地（漬焼用）
利久芥子地（かけ焼用） / 味噌だれ（かけ焼用）・えぼ鯛照焼
南蛮焼だれ（漬焼用）・南蛮鶏 / うるか焼だれ（かけ焼用）・鮎、加茂茄子のうるか焼
雲丹だれ・湯葉雲丹焼 / 牛ステーキソース・牛ステーキ / ローストビーフだれ（鍋煮用）
生姜焼たれ・豚ロース肉の生姜焼 / ジンギスカンソース

【漬地】

生魚用漬地 / 鮪漬地 / 鰹漬地 / イクラ漬地・イクラ醤油漬 / 胡麻酢醤油漬地 / 松前漬汁
塩クラゲ漬地 / クラゲ合せ酢（和え物用） / なまこ合せ酢（漬地） / 甘酢 / なます漬地
あちゃら漬地 / 南蛮漬地・太刀魚の南蛮漬 / 西京粕床

【煮汁】

煮魚煮汁 / 鰯煮汁 / 穴子煮汁 / 鯖味噌煮汁・鯖味噌煮
煮おろし煮汁（薄口醤油）・鯖煮おろし / 煮おろし煮汁（薄口醤油 + 醤油）
煮おろし煮汁（醤油） / 鰯大根煮汁 / 筍煮汁 / 旨煮用煮汁・彩ひじき
きんぴら用たれ・彩きんぴら / 肉じゃが煮汁 / 稲荷油揚煮汁

第七章 揚げ衣・その他

【揚げ衣】

天ぷら衣 / 木の芽揚げ衣 / 木の芽揚げ衣 / 薯蕷揚げ衣 / 香味揚げ衣 / 海苔揚げ衣
黄身揚げ衣 / クリーム入り揚げ衣 / コーンフレーク揚げ衣 / 香粒揚げ衣
クラッカー揚げ衣 / 春雨揚げ衣 / 道明寺揚げ衣 / アーモンド揚げ衣 / 胡桃揚げ衣
ピーナッツ揚げ衣 / 松前揚げ衣 / 白胡麻揚げ衣 / 南部揚げ衣 / 青海苔揚げ衣
大葉揚げ衣 / 南蛮揚げ衣

【玉子地】

玉子の素 / びしゃ玉地・穴子山吹焼 / 錦糸（紙）玉子地・蟹錦紙巻
だし巻玉子地・だし巻玉子 / 玉子豆腐地 / 茶碗蒸し地 / 玉子みぞれ地

【その他】

蕪蒸し / 鰯つみれ / さつま揚げ（ホタテ） / ホワイトソースA（グラタン用）
ホワイトソースB（コロッケ用） / 干瓢旨煮 / ガリ / 実山椒醤油煮 / 呉汁 / ミョウバン水
うどん生地 / そばがき / おこわ / 寿し飯 / 薬味寿し飯 / 芋寿し / 全粥 / 七分粥 / 五分粥
三分粥

50音順さくいん

材料別料理さくいん