



＼ 完全保存版！ ／

うね乃特製おせちレシピ集



松風のかわりに、
食べ応えも◎

鶏の 七宝焼き

材料 (2～3人前)

- ・鶏ムネ肉 1枚
(約350g 少し大きめのもの)
- ・万能だしジュレ 1個
- ・みりん 大さじ1
- ・味噌 大さじ1
- ・油 適量
- ・ごま 適量

- 1 鶏肉は皮についている黄色い脂を取り除き、切れ目を入れて厚みを均等にします。塩をして少し置いておく。表面に水分が出てきたら、ペーパーで拭き取る。
- 2 フライパンに油をひいて、弱火から中火くらいで鶏肉を両面焼く。
- 3 鶏肉に火が通ったら一度取り出し、フライパンにジュレ・みりん・味噌を入れて混ぜ合わせ、軽くとろみがつくまで煮詰める。更に鶏肉を入れて、タレを絡めながら煮詰めていく。最後に鶏肉を取り出し、更にタレを煮詰める。
- 4 鶏肉の表面にタレを塗り、胡麻をまんべんなくかける。粗熱が取れたら冷蔵庫に入れて保存して完成。食べる際にお好みの大きさにカットしてお召し上がりください。



有頭海老がなく
ても大丈夫！

海老の うま煮

材料 (2～3人前)

- ・海老 7尾
- ・京のしのだし 大さじ2
- ・みりん 大さじ1
- ・酒 80cc

- 1 下処理：背ワタを取り、角・尻尾を切りそろえて形を整える。「つ」の字にして頭の付け根から爪楊枝を刺して固定する。
- 2 酒を入れ火にかけアルコールを飛ばす。
- 3 鍋に海老が重ならないように並べ、海老の色が変わったら、しのだし・みりんを加えひと煮立ちさせ、更に2～3分ほど煮て完成。できあがったら器に移して粗熱を取る。
※あまり炊きすぎると海老が固くなります。



甘さきりつと締まる
しろだしが隠し味！

栗きんとん

材料 (2～3人前)

- ・さつまいも 1本 (約150g)
- ・栗甘露煮 約3個
- ・京のしのだし 大さじ1と1/2
- ・みりん 大さじ4
- ・クチナシの実 1個

- 1 さつまいもは輪切りにし水にさらす。鍋に水・砕いてお茶パックに入れたクチナシの実・切ったさつまいもを入れてやわらかくなるまで茹でる。
- 2 さつまいもを潰す。
- 3 鍋にみりん・しのだしを入れ火にかける。みりんのアルコールが十分に飛んだのを確認し、少しとろみが出てきたら火を止める。
- 4 鍋に2のさつまいもを加え、再び火にかけて練り上げて完成。



巻かずに和えるだけ
でもとっても簡単

巻かない 龍皮巻

材料 (2～3人前)

- ・お刺身用鯛 30g
- ・水戻した日高昆布 40g
- ・生姜 8g
- ・お酢 大さじ1
- ・しのだし 大さじ1
- ・みりん 小さじ2

- 1 鯛は5mm 幅くらい、昆布は細切り、生姜は千切りにする。
- 2 ボウルに1とその他の調味料を入れて混ぜれば完成。



巻いて煮るだけ！
見た目もかわいい

お揚げの 昆布巻き

材料 (2～3人前)

- ・水戻した日高昆布 2枚
- ・寿司揚げ 2枚
- ・みりん 大さじ1
- ・淡口醤油 大さじ1
- ・昆布出汁 200cc

- 1 昆布に一回り小さめの寿司揚げを重ねて巻いていき、くしで刺す。
- 2 鍋に昆布出汁・みりん・淡口醤油・1を入れて火にかける。落し蓋をしながらコトコトと炊いて完成。※食べる際に切ってお召し上がりください



レシピ
公開中

その他のレシピはうね乃 HP で
ご覧いただけます。



だし巻き



筑前煮



田作り