

おすすめ中華メニュー

 ICHIFUJI
01-88
静岡中央卸売市場

 より良い味をより多く
よりよい味をより多く
富士屋

S&B

李錦記 オイスターソース 255g



新鮮な牡蠣（かき）のエキスをたっぷりを使い、李錦記社秘伝の伝統製法で作りました。本物だけが持つ深いコクと濃厚な牡蠣の風味が特徴です。

炒飯、焼そば、炒め物や煮物の調味料に、また和洋中を問わず隠し味等、幅広い用途にお使いいただけます。

麻婆キャベツ

◇材料（2人分）

キャベツ	2-3枚 (250g)
豚ひき肉	50g
おろししょうが	小さじ1/2
おろしにんにく	小さじ1/4
豆板醤	小さじ1/2
サラダ油	大さじ1
A	
オイスターソース	大さじ1
水	100ml
片栗粉	小さじ1
ごま油	小さじ1/2



- ① キャベツは4-5cm角に切ります。
- ② Aを混ぜ合わせておきます。
- ③ フライパンにサラダ油、しょうが、にんにく、豆板醤を入れて火にかけ、油が赤くなる程度に炒めたら豚ひき肉を加えてほぐしながら炒めます。
- ④ ③にキャベツを加えて強火で炒めます。しんなりしてきたら火を弱め、②の片栗粉をしっかり混ぜてから加えます。
- ⑤ 全体を混ぜ、とろみがついてきたら仕上げにごま油を加えて完成！

ほうれん草と卵の オイスター炒め

◇材料（2人分）

ほうれん草	1束 (200g)
卵	2個
オイスターソース	小さじ2
サラダ油	大さじ1



- ① ほうれん草は水洗いし、濡れたまま株が重ならないようにラップに包みます。電子レンジ600Wで2分30秒加熱し、水にさらします。水けをしっかり絞り、4cm長さに切ります。
- ② 卵を溶きほぐします。
- ③ フライパンにサラダ油小さじ2を熱し、卵を流し入れて菜箸などで大きくかき混ぜ、半熟状になったらいったん取り出します。
- ④ 同じフライパンにサラダ油小さじ1を入れて熱し、①のほうれん草を加えてほぐしながら炒めます。オイスターソースを加えて混ぜ、③の卵を戻して軽く混ぜ合わせたら、できあがり。

李錦記 豆板醤（チューブ入り）



そら豆と粗く刻んだ唐辛子を十分に熟成させた本格豆板醤です。香味と唐辛子の辛み、にんにくの旨みの特徴です。麻婆料理、エビチリ、炒め料理などの辛み付けに最適です。

 SPICE
S&B
HERB

 その他の
レシピは
こちらから


世界の李錦記の歴史はオイスターソースから

1888年、李錦記の創始者である李錦裳（リ・キンシェン）によって世界初のオイスターソースが誕生しました。広東省南水近くの小さな村で料理店を営んでいた李錦裳は、ある日牡蠣の調理中に火を消し忘れ、気が付くと鍋底に香りのよい濃厚なソースがたまっていました。その今まで味わったこともないようなコクとうまみが詰まったソース、これが「オイスターソース」のはじまりです。

