

あわび茸で
ご当地バーガー！？

キノコ
バーガー

きのこバーガー

Recipe

材料 (1個分)

- パンズ 1個
- アワビダケ肉詰めオーブン焼き 1個
- オニオングライス 適量
- レタス 適量
- 【醤油マヨソース】(作りやすい分量)
醤油 大さじ1 : マヨネーズ 大さじ2
醤油は
芳醇天然かけ醤油ガイチオシ!

作り方

- パンズを半分にカットし、軽く焼く。
- パンに醤油マヨソースを少し塗り、野菜を乗せ、醤油マヨソースを少しかける。
- さらにアワビダケ肉詰めオーブン焼きを乗せ、ソースを塗り、パンで挟む。

肉詰めオーブン焼きを丸ごと1個使用。

ボリューム満点のバーガーです。

醤油マヨソースで野菜もパンも全部おいしい♪

肉詰めオーブン焼きに使用

醤油マヨに使用



あわび茸をティクアウト！



野菜もたっぷりサンド♪

キノコのピタパンサンド

Recipe

材料（作りやすい分量）

- ピタパン（小さめ） 3枚（半分にカットして合計6枚）
 - ベーコン 3枚（半分にカット） / レタス 適量
 - アワビダケ 2個（斜め切りの3当分スライス）
 - バター 30g / 芳醇天然かけ醤油 大さじ2
- 【玉ねぎレモンマリネ】
(紫) 玉ねぎ 2分の1個分くらい
広島れもん／ノンオイルドレッシング 大さじ2

作り方

- ①玉ねぎはスライスし、レモンドレッシングでマリネしておく。レタスは食べやすくちぎる。
- ②フライパンでベーコンを焼き、同じフライパンにバター20gを溶かしてアワビダケをソテーする。
- ③アワビダケに火が通ったら、残りのバターと天然かけ醤油を入れて軽く煮詰めて火を止める。
- ④ピタパンに具材を挟む。フライパンに残ったバター醤油ソースをかけて完成。

ピタパンなら食べやすく、しっかり挟める！
野菜たっぷり、女性におすすめのサンド♪

玉ねぎマリネに使用



キノコソテーに使用



あわび茸をティクアウト！

食べ応え抜群サンド♪



キノコのバゲットサンド

Recipe

材料 (2人分)

アワビダケ 1個 (4~5枚切りくらいにスライス)
バゲット 2切れ / ベーコン (ハーフ) 2枚 /
バター 20g / 芳醇天然かけ醤油 大さじ1

【野菜】

レタス・オニオングラスライス 適量
広島レモンノンオイルドレッシング 適量

作り方

- ①ベーコンをフライパンで焼く。
同じフライパンにバターを溶かし、
アワビダケをソテーし、火が通ったら醤油を
加えて味付けする。
- ②玉ねぎをレ蒙ドレッシングで和えておく。
バゲットには切れ目を入れる。
- ③バゲットに野菜とソテーしたアワビダケを
挟み、フライパンに残ったソースを少しあげる。
アワビダケを使った新感覚のサンドイッチ。
バター醤油とレモンの組合せがおいしい！

玉ねぎマリネに使用



キノコソテーに使用

あわび茸が魚の代わり！

レモンドレカタルタルで！

きのこ&チップス

Recipe

材料（作りやすい分量）

アワビダケ 3つ分くらい

【衣】

小麦粉 1カップ

卵 1個

塩 小さじ2分の1

ビール 2分の1カップくらい

【ソース】

梅しょうゆタルタル（らっきょやパセリなどを加えた醤油マヨ）

広島れもんノンオイルドレッシング 適量

作り方

①アワビダケは斜め切りにスライスする。

(3~4切れにする感じ)

衣を混ぜ合わせる。

②カットしたアワビダケに小麦粉（分量外）をまぶし、衣をつけて油で揚げる。

③フライドポテト共に盛り付けてお好みのソースなどで食べる。

イギリスの定番ティクアウトメニュー、
【フィッシュ&チップス】をキノコで！
揚げてもおいしいあわび茸が味わえる♪



梅マヨタルタルソースに
組合せて使ってさらにおいしく！



熱々にかけてさっぱり
かけたてさっぱり

あわび茸とチーズが出会う！

レモンドレで食べてね！



きのこフライinチーズ

+++++ Recipe +++++

材料（作りやすい分量）

アワビダケ 4つくらい

スライスチーズ

（モッツァレラチーズでもいいが挟みにくい）

【衣】

小麦粉 適量

卵 1個

パン粉 適量

広島れもんノンオイルドレッシング 適量

作り方

①アワビダケを3当分くらいにスライスし、
真ん中に切れ込みを入れてチーズを挟む。

②①に小麦粉を薄くまぶし、溶き卵、パン粉を付ける。
③熱した揚げ油で揚げる。

④盛り付けてレモンドレッシングでいただく。
串に刺して串揚げみたいにしても◎

チーズinフライは最強♪

それはキノコでも揺るがない事実…。
ボリューム満点なフライになります！



あわび茸で高級中華！？

肉厚カットで作ってね



あわび(茸)の中華風煮

Recipe

オイスター・ソースを加えて簡単中華風♪

材料 (2人分)

アワビダケ 2個 (5枚切りスライス)

豆苗 1パック / ごま油 小さじ1

【煮汁】

水 200ml / 芳醇天然かけ醤油 大さじ1/

オイスター・ソース 大さじ1

【水溶き片栗粉】

片栗粉 大さじ1 / 水 大さじ 2

作り方

①アワビダケは5枚切りにスライス。

豆苗は長さを半分にカットして耐熱容器に入れ、ふんわりとラップをしてレンジ600Wで1分加熱し、ごま油を加えて和えて器に盛る。

②アワビダケと水を鍋に入れて火にかけ、沸騰したら調味料を加えて混ぜ、再沸騰したら弱火にして3分程度煮る。

③火を止めて水溶き片栗粉を加えて混ぜ、火をつけてとろみをつけ、①の豆苗の上に煮汁ごと盛り付けて完成。

高級中華の「あわびの姿煮」をイメージ。煮ても焼いてもアワビダケは絶品です★



川中醤油株式会社

あわび茸が主役！

バター醤油味で激うまい！



ごちそうキノコステーキ

Recipe

最強のバター醤油にはコレしかない♪

材料（2人分）

アワビダケ 2個 / バター 20g (焼く時用)

【ソース】

バター 10g

芳醇天然かけ醤油 大さじ2

作り方

①アワビダケを横半分にスライスする。
(軸と笠に分ける感じ)

②フライパンにバターを溶かし、
カットしたアワビダケを焼く。
中火で3分、返して弱火にして蓋をし、
4分程度(火が通ればOK)。

③キノコに火が通ったら、ソース用のバターを
入れて溶かし、醤油を加えてサッと混ぜて
火を止め、盛り付けて完成。

キノコだって主役になれるステーキ。

軸と笠の食感の違いも楽しめる♪

お好みでニンニクを加えても◎



川中醤油株式会社

あわび茸をまるごと！

ボリューム満点、一食で栄養もバッチリ♪

キノコの肉詰めオーブン焼き

Recipe

組合せて使ってさらにおいしい★

材料（作りやすい分量）

アワビダケ 4つ（中央の軸の部分をくりぬいて刻む）
小麦粉 適量（くりぬいたところにまぶす）
【肉ダネ】

合いびき肉（牛多め推奨）200g
卵 1個 / フライドオニオン 大さじ2
男が使うにんにく醤油 大さじ1 / 塩胡椒 ひとつまみ
ナツメグ（あれば）ひとつまみ
アワビダケのくりぬき部分を刻んだもの 4つ分

作り方

- ①アワビダケの軸の部分をくりぬく。
くりぬいた笠の表面に小麦粉をまぶす。
切り取った部分は細かく刻む。
 - ②タネの材料をすべて混ぜ合わせ、粘りが出るまでよくこねる。オーブンを180°Cに予熱する。
 - ③①のアワビダケの笠の部分に②のタネを載せ、ギュッと押しつける。オーブンの天板にクッキンシートを敷いて並べ、180°Cで20分焼く。
 - ④透明な肉汁が出てアワビダケが少ししなりしたらOK。盛り付けてステーキ醤油やお好みのソースをかけていただく。
- 混ぜて焼くだけ！案外簡単です(^o^)／



肉ダネに使用



ソースとして使用