

創業明治十五年 公司始建明治15年 Founded in 1882



“ひと味違う油揚げ”

「松山あげ」とはこんな油揚げです。

“味道与众不同的松山油炸豆腐，就是这样奇妙的油炸豆腐
"Distinct From Other Fried Tofu" "Matsuyama-age" is this kind of fried tofu.

1 風味と味わいをプラス!!

パリッ、サクッの食感は、汁気をすったらもちもちとした食感になり、他の食材の邪魔をせず、お料理の風味と味わいを引き出します。

“风味和口感更胜一筹!!”

松爽、清脆的口感,放到汤里就会变得柔软有弹性,不但不改变汤菜的味道,而且使汤的味道更鲜美。

Additional Flavor and Taste!!

The crispy and crunchy texture becomes glutinous when it soaks up liquid, and brings out the flavor and taste of the dish without interfering with the other ingredients.

2 長期保存可能!!

「松山あげ」は厳選された大豆と菜種油を主原料とし、中までしっかり揚げることで長期保存が可能な油揚げです。

可以长期存放!!

松山油炸豆腐是以严格挑选出来的大豆和油菜籽油为主要原料,豆腐的最里边都充分油炸,所以是能长期保存的油炸豆腐。

Long-Term Storage Possible!!

The main ingredients of Matsuyama-age, soybeans and rapeseed oil, have been carefully selected. Since it has been sufficiently fried to its very center, Matsuyama-age is capable of being stored for a long time.

3 カレンタシ便利!!

そのまま入れるだけ!油抜き不要!! 中までしっかり揚げている状態なので、常温保存で90日程度も持ちはじ、いつでも美味しく食べられます。

简单方便!!

只需直接放进去!不必排油!因为连豆腐里边都是牢固的油炸状态,所以可在常温下保存90天左右,什么时候吃起来都会香味十足可口。

Easy and Convenient!!

Just put it in as it is! Oil-removing is unnecessary!! As it is fried to the very center, it can be kept at room temperature for a period of approximately 90 days. Its deliciousness can be enjoyed anytime.



油ぬきせず、そのまま
お召し上がりください。
松山あげ さざみ45g入

不必排油,可以直接使用做料理。
松山油炸豆腐
切成条的含量45克

Without removing oil,
please enjoy it as is.
Matsuyama-age
Kizami (Minced) 45g

郷土料理 いも炊き 当地美食 风味芋头火锅 Local Cuisine Imotaki

株式会社 程野商店

ホームページには、その他のレシピも掲載しています。

<http://www.matsuyamaage.co.jp/>



股份公司 程野商店

本网站还载录了其他菜谱。
[网址: http://www.matsuyamaage.co.jp/](http://www.matsuyamaage.co.jp/)

Hodono Store Co. Ltd

Some other recipes are also posted on our homepage.
<http://www.matsuyamaage.co.jp/>



松山あげ

百年の伝統を誇る
ふるさとの味



松山油炸豆腐 Matsuyama-age

The Hometown Taste
that Boasts a Hundred Years of Tradition



塩鶏団子鍋

盐味鸡丸子火锅 Salted Chicken Dumpling Hotpot

さっぱり味のだしが決め手の和風鍋

味道清爽的海带汤汁
决定了它的日式火锅风格

材料 分量(3~4人分)

松山油炸豆腐大张 ··· 2片

鸡腿肉 ··· 600g

鸡肉馅 ··· 200g

蛋 ··· 一个

大葱 ··· 450g

香茹 ··· 6枚

水菜 ··· 200g

だし昆布 ··· 1枚

塩 ··· 小さじ2杯

柚子こしょう ··· 好み

柚子胡椒 ··· 根據个人喜好
决定分量

The refreshing taste of the broth
is the clincher in this
Japanese-style hotpot.

Matsuyama-age (2 large pieces)

Chicken thigh (600g)

Minced chicken (200g)

Egg (1)

Long green onions (450g)

Shitake mushrooms (6)

Potherb mustard (200g)

Konbu or kelp (1piece)

Salt (2teaspoons)

Yuzu kosho (To taste)

决定分量

熱量・栄養価(一人分) カロリー 507kcal

热量和营养价值 (1人份) 卡路里507kcal

Calories/Nutritional Value (1 serving) 507kcal

蛋白质39.4克 蛋白质39.4g 脂质32.5克 脂质32.5g 碳水化合物11.5克 碳水化合物11.5g

作り方

1. 土鍋に水を入れ、だし昆布を浸しておく。

2. 鶏ももはぶつ切り、鶏ミンチは卵を入れてねる。長ねぎはそのままの長さで、コンロの火で焼き、4cmくらいの長さのぶつ切りにする。他の材料は適当な大きさに切る。

3. 鍋に火をつけ、沸騰寸前に昆布を取り出し、塩を加え、2の鶏ミンチを団子にしながら入れる。3に他の材料も加え、煮る。

4. 取り皿に3を取り、適量の柚子こしょうで食べる。

做法

1. 把水倒进砂锅里, 和汤汁海带一起浸泡。

2. 把鸡大腿剁碎, 鸡肉馅放鸡蛋后搅拌, 把保持原有长度的大葱, 用火炉的火烤后, 按大约4厘米的长度切成葱段。把其它的材料切成合适的大小。

3. 把砂锅放在炉灶上, 开火, 快沸腾时把海带捞出来, 加点儿盐, 并把2的鸡肉馅一边做成丸子一边放进锅里。3里再加上其它材料, 开始煮。

4. 把3掏出来放入盘内, 撒适量的柚子胡椒即可食用。

Recipe

1. Fill the pot with water, and soak the kelp to make a broth.

2. Cut the chicken thigh into chunks, then put an egg in with the minced chicken and knead it. Burn the uncut long green onions over the stove, and cut into chunks of approximately 4 cm. Cut the other ingredients to an appropriate size.

3. Heat the pot on the stove, and remove the kelp as soon as the water is on the brink of boiling. Add the salt, and then insert the minced chicken of 2 while forming it into dumplings. Add the other ingredients to 3 and boil.

4. Place 3 on individual plates, and you eat with a suitable amount of yuzu kosho.



松山あげ丼 松山油炸豆腐大碗盖饭 Matsuyama-age Rice Bowl

松山あげに甘めのだしが
しみこんだやさしい
おふくろの味の丼です。

材料	分量	(4人分)
松山あげ	大判3枚	
青ねぎ	1/2本	
玉ねぎ	1個	
京ねぎ	1本	
卵	4個	
割り下(だし・醤油:みりん=5:1)	だし …… 250cc	
醤油	50cc	
みりん	50cc	
米		

- 1.みりんを煮きって、割り下をつくる。
2.玉ねぎ・京ねぎ・青ねぎは、せん切りにし玉ねぎ・京ねぎは水にさらして辛みを取る。
3.「松山あげ」は、一口大に切っておく。
4.鍋に、玉ねぎ・京ねぎ・割り下を入れて、火にかけ、「松山あげ」を鍋の上にしきつめ沸騰したら、全体に卵を流し青ねぎをちらす。
5.しばらく蓋をして、ごはんに盛って出来上がり。

- 1.甜料酒焼掉酒精后，制佐料汁。
2.将洋葱大葱切细丝，小葱切碎，把洋葱大葱泡在水里边把辣味除掉。
3.把「松山油炸豆腐」切成一口大小备用。
4.把大葱，洋葱，佐料汁放进锅里，开火加热，把“松山油炸豆腐”铺满放在锅上，一沸腾将鸡蛋均匀地倒在上面，再撒上切好的小葱。
5.把盖儿盖一会儿，盛出来加在米饭上面就完成了。

1. Fully boil the stock till the alcohol of mirin goes away to make the warishita stock.
2. Shred the onion, leek, and long green onion. Soak the shredded leek and onion to remove their pungency.
3. Cut the Matsuyama-age into bite-sized pieces.
4. Put the onion, leek, and warishita stock in the pot, then put it on the stove. Layer the Matsuyama-age so that it covers the surface of the liquid. When it begins to boil, pour in the stirred egg and sprinkle the shredded green onions on top.
5. Leave covered for a moment. Pour over rice and it's ready to serve.



「松山あげ」の巻き寿司 「松山油炸豆腐」寿司巻 Matsuyama-age Sushi Roll

松山あげと寿司飯の相性ぴったり。
おもてなしの一品にも
オススメです。

材料	分量	(4人分)
松山油炸豆腐	大判三片	
小葱	1/2棵	
玉ねぎ	1個	
京ねぎ	1本	
卵	4個	
佐料汁(海帶湯汁:醤油:みりん=5:1:1)	海帶湯汁 …… 250cc	
	醤油 …… 50cc	
	みりん …… 50cc	
米		

材料	分量	(4人分)
Matsuyama-age (3 large pieces)		
Long green onion (1/2 stalk)		
Onion (1)		
Leek (1)		
Egg (4)		
Warishita stock (broth: soy sauce: mirin = 5:1:1)	Broth (250cc)	
	Soy sauce (50cc)	
	Mirin (50cc)	
Rice		

材料	分量	(4人分)
A 松山あげ	… 4枚	
三つ葉	… 8本	
鶏兒枝叶	… 8片	
B 厚焼き玉子	… 1本	
C 乾燥椎茸	… 4枚	
海老	… 8尾	
虾	… 8只	
<寿司飯>		
白米	… 3合分	
D 寿司酢		
A 松山あげ	… (200cc)	
みりん (40cc)		
薄口醤油 (15cc)		
ザラメ (15g)		
B 厚焼き玉子	… (2個)	
砂糖 (大さじ1)		
だし (10cc)		
薄口醤油 (大さじ1)		
塩 (少々)	みりん (少々)	
C 乾燥椎茸		
戻しだし (200cc)		
みりん (40cc)		
濃口醤油 (40cc)		
砂糖 (大さじ2~)		
酒 (40cc)		
D 厚焼き玉子		
醤油 (45cc)		
塩 (10g)	砂糖 (45g)	

材料	分量	(4人分)
A 松山油炸豆腐	… 4片	
三つ葉	… 8本	
鶏兒枝叶	… 8片	
B 煎厚鸡蛋卷	… 1块	
C 干香菇	… 4个	
虾	… 8只	
<寿司饭>		
白米	… 3合杯	
D 寿司醋		
A 松山油炸豆腐	… (200cc)	
みりん (40cc)		
薄口酱油 (15cc)		
ザラメ (15g)		
B 煎厚鸡蛋卷	… (2个鸡蛋)	
砂糖 (大さじ1)		
だし (10cc)		
薄口酱油 (大さじ1)		
塩 (少々)	みりん (少々)	
C 乾燥椎茸		
戻しだし (200cc)		
みりん (40cc)		
濃口酱油 (40cc)		
砂糖 (大さじ2~)		
酒 (40cc)		
D 厚焼き玉子		
醤油 (45cc)		
塩 (10g)	砂糖 (45g)	

材料	分量	(4人分)
A 松山油炸豆腐	… 4片	
三つ葉	… 8本	
鶏兒枝叶	… 8片	
B 煎厚鸡蛋卷	… 1块	
C 干香菇	… 4个	
虾	… 8只	
<寿司饭>		
白米	… 3合杯	
D 寿司醋		
A 松山油炸豆腐	… (200cc)	
みりん (40cc)		
薄口酱油 (15cc)		
ザラメ (15g)		
B 煎厚鸡蛋卷	… (2个鸡蛋)	
砂糖 (大さじ1)		
だし (10cc)		
薄口酱油 (大さじ1)		
塩 (少々)	みりん (少々)	
C 乾燥椎茸		
戻しだし (200cc)		
みりん (40cc)		
濃口酱油 (40cc)		
砂糖 (大さじ2~)		
酒 (40cc)		
D 厚焼き玉子		
醤油 (45cc)		
塩 (10g)	砂糖 (45g)	

材料	分量	(4人分)
A 松山油炸豆腐	… 4片	
三つ葉	… 8本	
鶏兒枝叶	… 8片	
B 煎厚鸡蛋卷	… 1块	
C 干香菇	… 4个	
虾	… 8只	
<寿司饭>		
白米	… 3合杯	
D 寿司醋		
A 松山油炸豆腐	… (200cc)	
みりん (40cc)		
薄口酱油 (15cc)		
ザラメ (15g)		
B 煎厚鸡蛋卷	… (2个鸡蛋)	
砂糖 (大さじ1)		
だし (10cc)		
薄口酱油 (大さじ1)		
塩 (少々)	みりん (少々)	
C 乾燥椎茸		
戻しだし (200cc)		
みりん (40cc)		
濃口酱油 (40cc)		
砂糖 (大さじ2~)		
酒 (40cc)		
D 厚焼き玉子		
醤油 (45cc)		
塩 (10g)	砂糖 (45g)	

材料	分量	(4人分)
A 松山油炸豆腐	… 4片	
三つ葉	… 8本	
鶏兒枝叶	… 8片	
B 煎厚鸡蛋卷	… 1块	
C 干香菇	… 4个	
虾	… 8只	
<寿司饭>		
白米	… 3合杯	
D 寿司醋		
A 松山油炸豆腐	… (200cc)	
みりん (40cc)		
薄口酱油 (15cc)		
ザラメ (15g)		
B 煎厚鸡蛋卷	… (2个鸡蛋)	
砂糖 (大さじ1)		
だし (10cc)		
薄口酱油 (大さじ1)		
塩 (少々)	みりん (少々)	
C 乾燥椎茸		
戻しだし (200cc)		
みりん (40cc)		
濃口酱油 (40cc)		
砂糖 (大さじ2~)		
酒 (40cc)		
D 厚焼き玉子		
醤油 (45cc)		
塩 (10g)	砂糖 (45g)	

材料	分量	(4人分)
A 松山油炸豆腐	… 4片	
三つ葉	… 8本	
鶏兒枝叶	… 8片	
B 煎厚鸡蛋卷	… 1块	
C 干香菇	… 4个	
虾	… 8只	
<寿司饭>		
白米	… 3合杯	
D 寿司醋		
A 松山油炸豆腐	… (200cc)	
みりん (40cc)		
薄口酱油 (15cc)		
ザラメ (15g)		
B 煎厚鸡蛋卷	… (2个鸡蛋)	
砂糖 (大さじ1)		
だし (10cc)		
薄口酱油 (大さじ1)		
塩 (少々)	みりん (少々)	
C 乾燥椎茸		
戻しだし (200cc)		
みりん (40cc)		
濃口酱油 (40cc)		
砂糖 (大さじ2~)		
酒 (40cc)		
D 厚焼き玉子		
醤油 (45cc)		
塩 (10g)	砂糖 (45g)	

材料	分量	(4人分)
A 松山油炸豆腐	… 4片	
三つ葉	… 8本	
鶏兒枝叶	… 8片	
B 煎厚鸡蛋卷	… 1块	
C 干香菇	… 4个	
虾	… 8只	
<寿司饭>		
白米	… 3合杯	
D 寿司醋		
A 松山油炸豆腐	… (200cc)	
みりん (40cc)		
薄口酱油 (15cc)		
ザラメ (15g)		
B 煎厚鸡蛋卷	… (2个鸡蛋)	
砂糖 (大さじ1)		
だし (10cc)		
薄口酱油 (大さじ1)		
塩 (少々)	みりん (少々)	
C 乾燥椎茸		
戻しだし (200cc)		
みりん (40cc)		
濃口酱油 (40cc)		
砂糖 (大さじ2~)		
酒 (40cc)		
D 厚焼き玉子		
醤油 (45cc)		
塩 (10g)	砂糖 (45g)	

材料	分量	(4人分)

<tbl_r cells="3" ix="4" maxcspan="1" maxrspan="1