



鍋食材のロス軽減！使いこなし アイデアメニューでお店に好循環？

2020年1月9日

客足が伸び悩む1～2月。鍋の定番 生鮮素材をどうロスなく使いこなす？

生鮮素材を大量に使う鍋料理は、冬には欠かせない定番メニュー。しかし飲食店にとって1～2月は客足が鈍る時期。となれば気になるのは素材の鮮度。魚介類や野菜の仕入量も見極めが難しく、頭を悩ませているお店も多いことでしょう。

食材が余ってしまうと、保存方法や保管スペースの確保、衛生管理や廃棄ロス等々、必要以上に頭を回さなければならなかったり、心配事も増え、経営圧迫要因にもなりかねません。

鍋と同じ素材で一品料理！

せっかく仕入れた食材を余らせてたり無駄にすることなく、上手に使いこなせれば、お店にとってはロス削減になるばかりか、新たなメニューで客単価アップもねらえるかもしれません。

鍋からおつまみや一品料理へ。アイデア次第でレパートリーを増やして、いざとなったら有効活用。今回は、そんな時に大活躍のおすすめレシピをご紹介します。

キッコーマンの調味料を使えば簡単！ これはいける！いざという時の鍋食材有効活用レシピ5選♪

鍋食材として欠かせない「白菜」「水菜」「たら(白身魚)」「鮭」「大根」。これらをロスなく使いこなすためのとっておきレシピを5つご紹介します。

もちろんキッコーマンの調味料を使っているので、だれが作っても味ブレなく、短時間で簡単に作れます。ぜひお試しください。

白菜が主役のステーキになる！



🍴 和山椒薫る！白菜ステーキ

旬の白菜をドーンとメインに！焼いて甘みを引き立てた白菜ステーキに山椒風味のソースでいためた牛肉ときのごを添えて。和山椒のびりりとした風味がアクセントになり、お酒やご飯にぴったりの味わいです。

[詳しいレシピはこちら >](#)

検索 ... 検索



▼ 毎月更新！これまでの記事 ▼



2019年12月5日
外食率の高いおひとり様の心をつかむにはどんなメニューがいい？



2019年10月31日
どうする？今年の忘年会メニュー。お客様はどんなメニューを求めている？



2019年10月3日
一度使ったら欠かせなくなる!?数々の料理人を唖らせてきた! マンス濃縮系ワインの知られざる魅力に迫る。



2019年9月6日
どうする？10月増税対策...あの調味料がピンチをチャンスに変える!?



2019年8月1日
こんな鍋体験ができる?!...そんな個性豊かなアレンジ鍋がお店選びのポイントに♪

白菜と水菜を爽やかサラダに！



🍴 ごま油とゆずが香る！食感を楽しむ白菜サラダ

旬の白菜をサラダに！生で食べるとみずみずしくシャキシャキ！柚子が香るほんずで、後味爽やかに仕上げました。香ばしい風味でサクサク食感のしょうゆと、揚げじやこ、熱したごま油で、おつまみにもぴったりです☆

[詳しいレシピはこちら >](#)

たらは南蛮仕立ての作り置きメニューに！



🍴 たらの柚子南蛮

鍋料理に活躍するたらを使った作り置き可能なメニュー！素揚げした野菜や魚を「キッコーマン たっぷり柚子ほんず」をベースにしたつゆに漬けるだけ。程よい酸味と柚子の香りで、冷やして食べても美味しいおかずが完成です。

[詳しいレシピはこちら >](#)

白身魚はイタリアンに！



🍴 白身魚のトマトポテチーズ焼き

身がふっくらした旬のたらを、ボリュームたっぷりの洋風おかずに！「デルモンテ 具 Tanto 鶏肉のトマト煮用ソース」は大きな具材が入ったソース。トマト煮だけでなく、焼き物のトッピングにもぴったりです！

[詳しいレシピはこちら >](#)

鮭と大根で絶品煮物！



2019年7月4日
メニューをイベント化！いろいろ注文したくなる♪世界の味をお手軽に！



2019年6月6日
夏の食欲をそそるメキシカン！



2019年4月26日
いつものメニューにかけるだけで、パッと贅沢な“特別な味わい”になる！

▼ 記事をもっと表示 ▼



🍣 鮭と大根の北海煮

作り置き可能！冷たくても美味しい、だし味しっかりの煮物。「キッコーマン めんみ」ははたてや昆布のうまみがたっぷり。北海道をイメージした具材を合わせて北海煮に。1本でバランスの良い煮物が完成します。

[詳しいレシピはこちら >](#)

鍋需要が高まる中、
食材ロスを低減し、素材を上手に使いこなすなら
キッコーマンの業務用調味料がおすすめ♪