

麵家いろは直伝 特別レシピブック

1

旨みとペッパーが癖になる
たまごかけごはん

2

美味しいお肉をもっとおいしく
和風ステーキソース

3

ペッパーがきいた醤油ならではの！
ブラックチャーハン

4

餃子・唐揚げ・刺身などに
万能香味たれ

5

野菜がたっぷり食べられる
黒醤油ドレッシング

6

ラーメン屋に直伝の貴重レシピ
半熟煮卵



麵家いろは

富山ブラックラーメンの有名店。東京ラーメンショーで売上第1位を5度も達成。富山県内のみに留まらず、関東・関西・四国、さらに海外にも広く店舗を展開中。

▶ 麵家いろはの詳細はこちら <https://www.menya-iroha.com/>

ヤマゲン

安永元年(1772)創業



山元醸造株式会社

富山県高岡市で安永元年(1772年)より続く老舗味噌・醤油醸造元。県内での醤油シェアはNo.1。地場のラーメン店でも広く使用されている。

▶ 山元醸造の詳細はこちら <https://www.yamagen-jouzou.com/>

ヤマゲン 山元醸造
×
麵家いろは
(監修)

富山ブラック

黒醤油

(胡椒入り)



たまごかけごはん

調理時間 5分 以内 難易度 ★

富山ブラック特有の煮干しだしと
胡椒の辛さがベストマッチ！

● 材料（1人前）

炊き立てごはん	1膳
生卵	1個
富山ブラック黒醤油	大さじ1
ごま油	1～2滴
小口ねぎ	適量



黒醤油
(胡椒入り)

○ ワンポイントアドバイス

- 炊きたてご飯がベストですが、冷凍ご飯をレンジで温めてもOK！
- 黒醤油・ごま油はお好みで。
- 小口ネギを二ラのみじん切に変えてもGOOD！

● 作り方

- 1 温かいごはん生卵を落とし、富山ブラック黒醤油・ごま油・ネギをのせる。
- 2 よく混ぜてお召し上がりください。

富山ブラック黒醤油

和風ステーキソース

調理時間 5分 難易度 ★

富山ブラック黒醤油をベースに
ひと手間加えるだけで本格的な
ステーキソースの出来上がり！

● 材料（1人前）

富山ブラック黒醤油	大さじ3
酢	小さじ2
大根おろし	大さじ4～5
ニンニク(みじん切)	1～2滴
ねりわさび	少々



○ ワンポイントアドバイス

- 醤油をそのままかけても美味。
- ステーキ肉は焼く30分前に冷蔵庫から出して室温にしておく。
- 最初に強火で焦げ目をつけておくと肉の旨みが閉じ込められてジューシーに仕上がります。

● 作り方

1 わさび以外の材料をボールにに入れて混ぜ、小皿に盛ってステーキに添える。

2 ねりわさびはステーキの横に添える。

ブラックチャーハン

調理時間 15分 難易度 ★★★

麵家いろは直伝！
パラッとおいしい炒飯レシピ。



黒醤油
(胡椒入り)

富山ブラック

● 材料 (2人前)

ごはん	400g
卵	2個
にんにく(スライス)	1かけ
サラダ油	大さじ2
チャーシュー(こま切)	80g
白ネギ(小口切)	40g
富山ブラック黒醤油	大さじ2
顆粒だし(鶏がら等)	小さじ1

○ ワンポイントアドバイス

- 卵とご飯をあらかじめ混ぜておくことで、パラッとした食感の炒飯になります。

● 作り方

- 1 ボールにご飯と卵を入れ、しゃもじで切るように混ぜておく。
- 2 フライパンに油を入れて、ニンニクを加え、フライパンを傾けて中火でじっくり揚げる。
- 3 ニンニクが色づいたら、卵を混ぜたご飯を入れて強火で炒める。
- 4 米粒に火が通ったらチャーシューとネギを加えてよく混ぜるように1分程炒め、さらに黒醤油と顆粒だしを加え、軽く炒めて完成。

富山ブラック黒醤油

万能香味だれ

調理時間 10分 難易度 ★★

いろいろな料理にかけておいしい
万能たれです。



● 材料 (約180ml分)

富山ブラック黒醤油	100g
しょうが(みじん切)	10g
にんにく(みじん切)	10g
酢	75g
砂糖	10g
うま味調味料	5g
一味唐辛子(お好みで)	3g

○ ワンポイントアドバイス

- ・ 餃子、唐揚げ、刺身等いろいろと応用してお使い頂けます。
- ・ 醤油そのままでもおいしいです。

● 作り方

- 1 黒醤油、しょうが、にんにくを鍋にいれ、ひと煮立ちさせて火を止める。
- 2 温かいうちに残りの材料を入れて、よく溶かし混ぜる。
- 3 容器に移して冷蔵庫で保存する。

黒醤油ドレッシング

調理時間 10分 難易度 ★

おうちでできるお店の味！
たまねぎたっぷりレシピです。



黒醤油
(胡椒入り)

● 材料

富山ブラック黒醤油	70g
はちみつ	10g
サラダ油	50g
酢	50g
ごま油	10g
玉ねぎ(すりおろし)	50g
にんにく(すりおろし)	5g

○ ワンポイントアドバイス

- 一晩おくことで味がなじんで美味しくなります。
- 冷蔵庫で保存してください。

● 作り方

1

材料を全て混ぜ合わせ、一晩おいて完成。

半熟煮卵

調理時間 10分 難易度 ★★

同じ漬け汁で2回卵が漬けられる、ラーメン屋ならではのレシピです。



● 材料 (6個×2)

富山ブラック黒醤油	50g
みりん	50g
砂糖	小さじ2
水	100cc
卵	12個

○ 半熟卵を作るコツ

- ・ 卵は尻側の中央に押しピンで穴を空けておく。(ひび割れ防止)
- ・ 鍋で多めのお湯を沸騰させ、卵をそっと流し入れ7分茹でる。
- ・ 最初の1分程で、全体をゆっくり回わすと黄身が真ん中に寄る。
- ・ ボウルに水を張っておき、茹でた卵を素早く取り出し水に浸ける。
- ・ すぐに流水を流し入れて卵を冷やす。
- ・ 卵が冷めたら、なるべく多くのヒビを入れて殻をむく。

● 作り方

- 1 つけ汁を作る。全ての材料を鍋に入れ、ひと煮立ちさせた後冷まして冷蔵庫に入れる。
- 2 半熟卵を茹で (ゆで時間7分)、殻をむく。
- 3 冷蔵庫で冷やしたつけ汁に卵を6個漬け、冷蔵庫で3時間寝かせて完成。
- 4 3の卵を上げたら、残りの卵(6個)を漬けて6時間以上寝かせて完成。残ったつけ汁は捨ててください。