



ぜひ「かけぽん」で味わっていただきたい ユニマルシェのおすすめ3品



北の海で水揚げされた、プランクトンをたっぷり食べた栄養満点の美味しいサママです。棒受け漁でとれたサママは傷みが少なく、鮮度がちがいます。焼魚、煮魚にもおすすめです。

50107 冷凍

北海道厚岸(あつけし)のサママ
370g(3尾) 540円(税込)



国産小麦粉で作り上げた専用の皮と、国内産豚肉、野菜をメインに作りました。隠し味として味噌を加え、しっかりとした味に仕上げたお徳用餃子です。

50057 冷凍

お徳用餃子 (国内産)
20g×30個 950円(税込)



鴨肉に相性抜群のネギをたっぷり加えた餡を国産小麦の皮で包みました。クセのない旨味が特徴の青森県産フランス鴨(八甲鴨)にネギの甘味・香りが加わり、皮に包むことでジューシーな旨味を楽しめます。

50180 冷凍

八甲鴨 鴨ネギまんじゅう
168g(6個入) 570円(税込)

TSUDOU | VOL.10 AUTUMN 2020 Unimarché

安心・安全

化学調味料
無添加

60072

＜チョーコー＞
ゆず醤油 かけぽん
400mL
460円(税込)



秋の美味しいものを 「かけぽん」でさらに美味しく

一年中人気のチョーコー『ゆず醤油 かけぽん』は、本醸造丸大豆薄口醤油をベースに、高知県産のゆず果汁を使用した、ゆずの酸味がほどよくいたポン酢です。美味しいものがたくさんのこの季節に、「かけぽん」を詳しく知って、いろいろな料理を一層美味しく召し上がりませんか。

酸味が苦手な方でも食べられるポン酢を作りたい

「かけぽん」誕生のきっかけは、1980年後半に試作した甘口ポン酢醤油。この醤油が好評を博し、酸味がマイルドな甘口ポン酢「かけぽん」の開発が始まりました。それまでポン酢と言えば、お酢がベースの酸っぱいもの。チョーコーでは「お酢が苦手な方にも喜んで食べてもらえる商品」と考え、これまでになかった新感覚の“酸味を抑えたマイルドなポン酢”を作り上げました。

こだわりの原材料



高知県産ゆず
爽やかな
香りと酸味



三温糖
豊かな甘味で
カラメル不使用



本みりん
遺伝子組換え原料不使用
料理にコクや旨味を与える



醤油
遺伝子組換え原料不使用
契約栽培の丸大豆を
100%使用した
旨味とコクが自慢の
本醸造薄口醤油



魚貝の旨味
ホタテ(北海道産)と
グチの旨味を
凝縮したエキス



醸造酢
クセのない
スッキリとした味わい

「かけるポン酢」の概念をつくり出す どんな料理とも相性のいい万能の調味料

従来のポン酢が鍋の具材をつけて食べるイメージだったのに対し『ゆず醤油 かけぽん』はその名の通り、さまざまな料理にかけて食べるタイプ。ドレッシング感覚でお使いいただけるポン酢です。幅広い料理との相性を考え、醤油(旨味)・酢(酸味)・砂糖(甘味)のバランスを何度も変え試しながら、お子様からご年配の方まで広い年齢層に受け入れてもらえる味を完成させました。

爽やかで心地良い酸味 食材の色を大事にする透明感

『ゆず醤油 かけぽん』は透明感のあるポン酢を目指して作られています。かける素材の色を損なわないよう、淡口ながらも、チョーコーがこだわりの原材料で作った旨味の強い本醸造丸大豆薄口醤油を使っています。ゆず果汁はそのまま入れると濁るため、ゆず表皮から出る油分を取り除き、透き通った感じのポン酢に。高知県産のゆず果汁が爽やかな酸味と香りを加えています。化学調味料は一切不使用なので安心して使ってください。

食卓に1本あれば使い方無限大！

「嫌いな酢の物が食べられるようになった」との喜びの声も多く、今やチョーコーの商品の中でも人気を誇る『ゆず醤油 かけぽん』。食卓に1本あれば、サラダのドレッシングに、焼き肉や餃子のタレに、焼き魚や冷奴など、さまざまな料理にお使いいただけます。

2020年9月1日(火)～2020年11月30日(月)

秋の味覚 うまいもん祭り

チャンス
1 ユニマルシェで1回のお買い物につき
8,000円(税抜)以上ご購入の方から
抽選で毎月5名様にプレゼント！



9月は
長崎ポンス



10月は
オイルサーディン



11月は
とろさば 水煮

チャンス
2 うまいもん祭り
ならではの特別セット
をご用意！お楽しみに！

今すぐLINE登録へ！

キャンペーン詳細
やオトクな情報をお届けします！



販売業者・運営会社：株式会社ユニヴァ・マルシェ / 運営統括責任者：代表取締役 水野 克裕 / 会社所在地：〒106-6035 東京都港区六本木1-6-1 泉ガーデンタワー35階 / 電話番号：0800-888-8877 / 販売価格：140円～9,990円(税込) / 送料：330円～2,000円(税込) ※【常温商品】【冷凍食品】【ペットフード】は別梱包のため、それぞれに送料がかかります。/ 商品のお届け時期：ご注文完了日より5営業日以内に宅配便にて発送 / 支払方法：クレジットカード払い・クロネコ代金後払い・代金引換払い ※支払方法に応じて別途手数料あり / 販売数量の制限等：商品ごとにショッピングサイトにて表示 / 瑕疵担保責任：商品に隠れた瑕疵が発見された場合、お客様による商品ご確認後8日間は、商品の返品または代金の返金をいたします。この場合、送料や振込手数料等は、当社が負担いたします。/ 返品・交換・キャンセル：品質不良・破損・汚損・数量不足があった場合、お届けより8日以内に当社まで連絡いただき、送料当社負担で返品または交換します。上記以外での返品・交換は受け付けておりません。

Unimarché

ショッピングサイト <https://unimarche.jp>

ユニマルシェお客様センター 0800-888-8877 ※音声ガイダンス後「2」を選択してください。
平日10:00～17:00(土日・祝日休み) 株式会社ユニヴァ・マルシェ 〒106-6035 東京都港区六本木1-6-1 泉ガーデンタワー35階





料理にも使える調味料 「かけぽん」レシピ

さまざまな料理にかけて美味しい「かけぽん」ですが
料理の味付けにも使っていただける万能調味料です。



アジのエスカベージュ(地中海風南蛮漬け)

材料【2人分】
アジの切り身(2cm幅/骨・皮なし)…100g
たまねぎ(せん切り) ……20g
にんじん(せん切り) ……20g
セロリ(せん切り) ……20g
トマト(湯むきして1cm角に切る)…100g
いんげん(塩ゆでして、薄切り) ……10g
塩ふき昆布 ……2g
梅肉 ……20g

調味料
ゆず醤油 かけぽん ……大さじ2
オリーブ油 ……大さじ2
塩・黒こしょう ……各適量
マヨネーズ ……適量
揚げ油 ……適量

A { 小麦粉 ……大さじ1
カレー粉 ……大さじ1/4

つけあわせ なす(縦半分切り、皮に切れ目入れ素揚げ) ……100g
ヤングコーン(塩ゆでして、斜め3等分に切る) ……15g
いんげん(塩ゆでして、薄切り) ……少々

< 作り方 >

- ① アジに塩・黒こしょうをして、Aをビニール袋で混ぜ合わせアジにまぶし、180℃の油でこんがりきつね色になるまで揚げる。
- ② 鍋にオリーブ油を入れ中火にし、たまねぎ・にんじん・セロリを加え、塩・黒こしょうをして、さっと炒める。
- ③ ②にトマト、いんげん、塩ふき昆布、梅肉、**かけぽん**を加えて、ひと煮たちさせる。
- ④ ③に揚げたてのアジを入れて混ぜ合わせ、あら熱をとって冷蔵庫で冷ます。
- ⑤ 素揚げしておいた、なすを器に並べ上に④を盛り、まわりにマヨネーズをしぼり、ヤングコーンといんげんを飾る。

簡単パエリア

材料【4人分】
鮭(切り身) ……200g
イカ(輪切り) ……200g
ホタテ(ボイル) ……200g
生米 ……カップ2
かに風味かまぼこ ……190g
カットマト(水煮缶) ……150g
水菜 ……100g



調味料

オリーブ油 ……大さじ3+大さじ1
A { ゆず醤油 かけぽん ……大さじ1
鰹だしの素(粉末) ……小さじ1
B { おろしにんにく ……5g
水 ……カップ2
《かけぽんソース》
ゆず醤油 かけぽん ……大さじ1
マヨネーズ ……60g

< 作り方 >

- ① 鍋にカットマトとAを入れ沸騰させて、鮭・イカ・ホタテを加え再度沸騰させる。
- ② フライパンにオリーブ油大さじ3を入れ中火にかけ、生米を加えてさらに炒めて、①を加えて沸騰させる。
- ③ 弱火にして、かに風味かまぼこを加え、フタをして20分炊く。
- ④ ボウルに、Bの**かけぽん**とマヨネーズを入れて混ぜ合わせる。
- ⑤ ③を器に盛り、3cmの長さに切った水菜をちらして、オリーブ油をかけ、④の《かけぽんソース》をふりかける。

さっぱりスープスパゲッティー



材料【4人分】
スパゲッティー ……250g しめじ ……1パック
アサリ ……500g 焼き海苔 ……1枚
キャベツ ……150g 小ねぎ ……適量

調味料

ゆず醤油 かけぽん ……大さじ3
バター ……大さじ1・1/2
塩 ……大さじ1弱+適量
A { 固形ブイヨン ……1個
水 ……カップ2
白ワイン ……大さじ2

< 作り方 >

- ① たっぷりのお湯を沸かし、塩を加えてスパゲッティーを半分に折って入れ、少しかためにゆでる。
- ② 砂だして、よく洗ったアサリと、Aを鍋に入れて、中火にかけフタをして煮る。
- ③ アサリの口が開いたらこして、スープとアサリに分け、アサリの身は取り出しておく。
- ④ キャベツは一口大、しめじは小房に分け、塩を加えた熱湯でさっとゆで、水気を切り、**かけぽん**で和える。
- ⑤ 鍋に③のスープを入れて火にかけ、ゆでておいたスパゲッティーとアサリの身を加えて、バターを入れ、味見をして足りなければ塩で味を整える。
- ⑥ 器にスパゲッティーを盛ってスープをかけ、ほぐした焼き海苔をのせて、具材を盛り、小口切りした小ねぎをちらす。

若鶏となすのかけぽん和え



材料【1人分】
鶏もも肉 ……100g
片栗粉 ……大さじ1
なす ……300g
いりごま(白) ……小さじ2
お好みで
七味唐辛子 ……少々

A { ニラ ……30g
ゆず醤油 かけぽん ……大さじ4

< 作り方 >

- ① 鶏もも肉はこま切りにし、片栗粉を軽くまぶして、なすは短冊切りにする。
- ② ①の鶏もも肉となすを180℃の油で3分ほど揚げる。
- ③ ボウルにAのニラ(小口切りにする)と、**かけぽん**を混ぜ合わせて、しばらく置いておく。
- ④ ②の鶏もも肉を③のたれに加えて軽く混ぜる。
- ⑤ 器に②のなすを並べ、その上に④の鶏もも肉をたれごとかけて、上からいりごまをかけ、お好みで七味唐辛子をふる。

あったか豆腐のラタトゥイユソース



材料【2人分】
絹ごし豆腐 ……1丁
新たまねぎ ……100g
春キャベツ ……20g
にんにく ……3g
ミニトマト ……10個
ツナ缶 ……50g

調味料

ゆず醤油 かけぽん ……40g
オリーブ油 ……10g
小ねぎ ……2本分

< 作り方 >

- ① たまねぎとキャベツは1cm角に切って、ミニトマトは半分に切る。にんにくは薄切りにして、小ねぎは小口切りにする。ツナ缶の油はよく切っておく。
- ② 鍋にオリーブ油を入れ、①のにんにく・たまねぎ・キャベツを中火で5分ほど、やわらかくなるまでしっかりと炒める。
- ③ ②に①のミニトマト・ツナ缶、**かけぽん**を加えて1〜2分ほどさらに炒め、ラタトゥイユを作る。
- ④ 豆腐は縦半分に切って、耐熱皿にのせ、レンジで30秒ほど温める。
- ⑤ 器に④の豆腐を盛り、上から③のラタトゥイユをかけて、最後に①の小ねぎをちらす。