

完売御礼

満天星辣椒の辛みと漢源花椒の痺れ

# 辣活



次回販売検討中

自家製辣油の販売を数量限定で開始致します。  
風味豊かで奥行きのある辛さのクセになる辣油は  
保存料、合成着色料は一切使用しておりません。

赤坂 摩亞辣油

500円(税込)

内容量 90g



料理長 小林監修

中国料理「摩亞魯王洞」料理長

有名店で修行後、マロウドイン赤坂 中国料理「摩亞魯王洞」の料理長となる。  
カービング作品にも定評があり、ファンも多い。スポーツチームの食事はバランスの  
優れたボリュームで人気があり、全国から有名チームも集う。

商品のご予約・お問合せ

TEL **03-3585-7611**

恐れ入りますが、なくなり次第終了とさせていただきます

 マロウドイン赤坂  
MarRoad Inn Akasaka

中国料理 摩亞魯王洞   
Marroad





## #ヘルシーな鶏むね肉の冷製 辣油を効かせた葱生姜ソース

 ホテルマロウドの副料理長おすすめ簡単レシピ

材料(2人分)

●蒸し鶏  
鶏むね肉 1枚  
水 300cc

●葱生姜ソース  
葱 みじん切り 100g  
生姜 みじん切り 30g  
塩 ひとつまみ  
味の素 少々  
こしょう 少々  
Aサラダ油 120g  
★万能ねぎ (お好みで)  
★赤坂摩亞辣油 適量

●飾り付け  
ルッコラ、トマトなど  
適量

作り方

- 蒸し鶏
- 1 鶏むね肉は常温に戻しておく ◀Point
  - 2 鍋に鶏肉がかぶる程度(300cc)の湯を沸かし、むね肉を入れる
  - 3 ひと煮立ちしたら火を止め、フタをして20分以上おく  
(フタをした鍋を密封するようにラップとアルミホイルをまき保温するとさらによい)
- 葱生姜ソース
- 1 Aと★以外の葱生姜ソースの材料をよく混ぜ合わせる。
  - 2 Aのサラダ油をフライパンで熱し、1にかける
- 盛り付け
- 1 お皿にひと口サイズにカットした蒸し鶏をのせる。
  - 2 蒸し鶏に葱生姜ソースを盛り、お好みで万能ねぎをトッピングする。
  - 3 最後にお好みの分量の赤坂摩亞辣油をまわしかけ、ルッコラやトマトなどをあしらって出来上がり。

## #赤坂摩亞辣油レシピ

~辣油に含まれる山椒やスターアニスの風味が、さらにお店の味わいに~

挑戦しやすい簡単レシピです。



H. Fujiki 

#ホテルマロウドの赤坂摩亞辣油レシピ



## #中華風 ごちそう冷奴

 ホテルマロウドの副料理長おすすめ簡単レシピ

材料(2人分)

●冷奴  
豆腐(水切り) 1丁  
○葱 みじん切り 2/1本  
○生姜 みじん切り 少々  
○にんにく みじん切り 少々  
○きゅうり サイの目切り 2/1本  
○トマト サイの目切り 2/1ヶ  
豚ひき肉 100g  
カイワレ大根(あれば)

●調味料  
しょうゆ 大さじ2  
味の素 少々  
砂糖 大さじ1  
ごま油 少々  
オイスターソース 少々  
酢 大さじ2  
こしょう 少々  
豆板醤 少々  
★赤坂摩亞辣油

作り方

- 冷奴
- 1 お皿によく水切りして食べやすい大きさに切った豆腐を盛る
  - 2 ★以外の調味料をあわせておく
  - 3 豚ひき肉100gを色が変わるまで炒め、粗熱をとる
  - 4 3の粗熱がとれたら2の合わせ調味料と○を全てくわえてよく和える
  - 5 1の豆腐に4の合わせダレをかける
  - 6 お好みでカイワレ大根をそえる
  - 7 最後に★赤坂摩亞辣油をお好みの分量回しかける
- 盛り付け◀Point
- 1 豆腐は食べる直前まで水分をよくきる

## #赤坂摩亞辣油レシピ

~辣油に含まれる山椒やスターアニスの風味が、さらにお店の味わいに~

ごはんにもお酒にも相性抜群



H. Fujiki 

#ホテルマロウドの赤坂摩亞辣油レシピ





## #鶏のからあげ 辣油を効かせた香味ソース

 ホテルマロウドの副料理長おすすめ簡単レシピ

材料(2人分)

- 鶏のからあげ
- 鶏もも肉 1枚
- ★酒 大1
- ★卵1個
- ★小麦粉3・片栗粉1

- 香味ソース
- Aしょうゆ
- A酢
- A砂糖
- A一味唐辛子 適量
- A葱みじん切り 適量
- A生姜みじん切り 適量
- Aゴマ油 適量
- ★赤坂摩亞辣油 適量

- つけ合わせ
- レタス、トマトなど

作り方

- 鶏のからあげ
  - 1 鶏もも肉を観音開きにする ◀Point
  - 2 鶏肉に塩コショウで下味をつける
  - 3 ★をまぜ合わせ、鶏肉に衣をつけ、火がとおるまで油(分量外)で揚げる
- 香味ソース
  - 1 Aの材料をよく混ぜ合わせソースを作る。
- 盛り付け
  - 1 からあげを食べやすい大きさにカットし、サラダの上に盛りAのソースをかける
  - 2 最後にお好みの分量の赤坂摩亞辣油をまわしかけ
  - 3 お好みでトマトなどをあしらって出来上がり。



H. Fujiki 

#ホテルマロウドの赤坂摩亞辣油レシピ



## #中華風 きゅうりの辛味あえ

 ホテルマロウドの副料理長おすすめ簡単レシピ

材料(2人分)

- 材料
- きゅうり 2本
- おろしにんにく 適量
- おろし生姜 適量
- 豆板醤 大1
- しょうゆ 大3
- 味の素 少々
- 砂糖 大2
- ゴマ油 少々
- 酢 大4
- オイスターソース 大0.5
- 白いりゴマ 適宜
- ★赤坂摩亞辣油

作り方

- 1 きゅうりを叩く◀Point
- 2 叩いたきゅうりを食べやすい大きさに切る
- 3 ○の材料を全てまぜ、タレを作り、きゅうりと和える
- 4 最後に★赤坂摩亞辣油をお好みの分量回しかける



H. Fujiki 

#ホテルマロウドの赤坂摩亞辣油レシピ