

005 人気店・繁盛店の 焼肉のタレ&自家製調味料 レシピ・技術・味づくり

042 焼肉心太 火の奏

- 043 もみダレ
- 044 つけダレ
- 046 辛味噌ダレ
- 047 ホルモン用もみダレ

048 焼肉レストラン雪月花

- 050 発酵辛味ダレ
- 053 煮こごりだれ
- 054 おろし玉葱だれ
- 056 タテギだれ
- 058 ゆず胡椒
- 060 ヤンニョムジャン
- 062 もみダレ
- 064 味噌ダレ

065 焼肉 ひやら亭

- 066 もみダレ
- 067 つけダレ
- 068 コチュジャン
- 070 味噌ダレ
- 072 サンチュ味噌
- 074 チョジャン
- 075 チヂミのタレ
- 076 からし(タテギ)

077 かわちどん 黒川本家

- 078 もみダレ
- 080 つけダレ

006 炭火焼肉 山星 四谷一丁目店

- 007 もみダレ
- 008 つけダレ
- 010 泡醤油
- 012 味噌ダレ
- 013 チョジャン
- 014 サンチュ味噌
- 015 ヤンニョムジャン
- 016 コチュジャン
- 018 バリネギ

019 焼肉チャンピオン 本店

- 020 もみダレ*
- 022 つけダレ
- 024 味噌ダレ
- 026 辛子大蒜

028 旨い焼肉 虎の門 本店

- 029 醤油つけダレ
- 030 味噌つけダレ
- 031 醤油もみダレ
- 032 味噌もみダレ
- 034 塩ダレ

036 炭火焼タイガー

- 037 つけダレ(甘ダレ)
- 039 もみダレ
- 040 つけダレ(酢ダレ)

118 炭火烧肉 しまづ

- 119 味噌ダレ
- 120 もみダレ/ヤンニョム
- 121 つけダレ
- 122 コチュジャン/チョジャン

123 焼肉もとやま 本店

- 124 つけダレ
- 125 もみダレ
- 126 ポン酢ダレ
- 127 味噌ダレ

128 備長炭火烧肉 青磁 館林本店

- 129 塩ダレ
- 130 味噌ダレ
- 132 もみダレ
- 133 薬味醤油
- 134 ネギ塩ダレ
- 135 サムジャン/酢コチュジャン

136 焼肉店 ナルゲ

- 137 壺漬けカルビのタレ*
- 138 壺漬けホルモンのタレ*
- 140 サムギョプサルの味づくり
- 141 セウジョ/サムジャン
- 142 野菜入りつけダレ*

143 遊食饗宴 彩

- 144 豚焼肉用の辛ダレ
- 146 和牛用もみダレ*
- 147 輸入牛用もみダレ*
- 148 チヂミのタレ*

※ *印のついているタレは、新たに試作していただいたもの、以前提供していたもの、あるいは現在お店で出しているものとは異なるバージョンのタレを紹介しています。

081 Beef Kitchen 中目黒

- 082 もみダレ
- 084 味噌ダレ
- 086 ヤンニョムジャン

088 炭焼喰人

- 089 もみダレ
- 090 つけダレ
- 091 味噌ダレ

092 やきにくポッサムチプ

- 093 もみダレ
- 094 つけダレ
- 095 味噌ダレ
- 096 塩ダレの調味
- 097 ニンニク醤油
- 098 チョジャン
- 099 和チョジャン
- 100 オニオンソース

101 炭火烧 七厘

- 102 味噌ダレ
- 104 チョジャン*
- 105 コブクロ刺のタレ*

106 焼肉酒家 傳々

- 107 もみダレ*
- 108 つけダレ*
- 109 塩ダレ*
- 110 味噌ダレ*
- 112 コチュジャン*

113 焼肉厨房 天龍 長者町店

- 114 塩ダレ
- 115 「みぞれソース」のタレ*
- 116 「炙りロースにぎり」のタレ*

- 149 評判焼肉店の
新感覚のタレ・薬味バリエーション
- 153 人気焼肉店に学ぶ
味づくりの考え方×取り組み

本書をお読みにする前に

表記と内容について

- 掲載しているタレの内容、料理、お店の情報などは2011年12月現在のものです。タレの作り方は日々改良され、また季節等によって配合を変えることもあることをご理解ください。
- 掲載しているタレの中には、新たに試作していただいたタレや、以前提供していたタレ、お店で提供しているものと若干配合が異なるバージョンのタレも含まれておりますが、本書の発行に際して掲載にご協力いただきました。
- タレの中には材料の分量を掲載していないものもあります。これは「目指す味は各店主の好みで決めるべき」「基本を知り、そこからいろいろ試すからこそ、自分だけの味の発見や応用、展開が学べる」という提言もあって、掲載していないこともご理解ください。
- 各タレの名称は、基本的にその店での呼び方に準じて紹介しています。
- タレの名称で「つけタレ」「もみタレ」と表記しているタレは醤油ベースのタレです。「味噌タレ」と表記しているものは、味噌ベースのもみタレを指しています。
- タレの材料の名称、分量の単位、また肉の部位の名称や調理に使う道具の名称などは、各店の呼称に準じている部分もございます。
- 材料表記のうち、「醤油」は濃口醤油、「酒」は料理酒のことです。
- 材料表記のうち「中粗唐辛子」は、中粗挽きの唐辛子のことです。「粗挽き唐辛子」と表記しているものは中粗挽きよりもさらに粗い挽き方の唐辛子になります。
- 分量に「適量」「少々」「適宜」と表記しているものは、お好みで調整してください
- 48～64ページ、88～91ページ、101～105ページ、118～127ページで紹介しているタレは、弊社刊行のムック『焼肉店』の第16集と第19集、及び同じく弊社ムック『焼肉メニュー Book』の記事を抜粋したものに、加筆訂正、追加取材をしましてまとめたものです。