

HOTEI ホテイ社員の

やきとり缶

とっておきレシピ



ホテイのやきとりが
おいしく変身！



監修

株式会社ホテイフーズコーポレーション

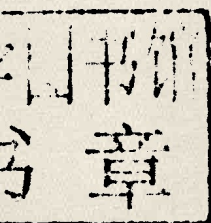
Gakken

／ ホテイのやきとりが
おいしく変身！ ／

HOTEI ホテイ社員の

やきとり缶

とっておきレシピ



Gakken

ホテイ社員のやきとり缶とおきレシビ

ホテイのやきとりがおいしく変身!

2013年4月9日 第1刷発行

監修 株式会社ホテイフーズコーポレーション

イラスト ©おおば比呂司

発行人 脇谷典利

編集人 南條達也

編集長 十鳥文博

レシピ考案

ホテイフーズ社員のみなさん

撮影

後藤利則 野本和利(㈱ササキスタジオ)

フードコーディネーター

藤原美佐

調理

伊藤さなえ 酒井秋桜子 中野麻里

編集・デザイン・DTP

㈱織本真理企画室

校正

井戸川理佳

装丁

渋沢企画

制作協力

凸版印刷株式会社

発行所 株式会社 学研パブリッシング
〒141-8412 東京都品川区西五反田2-11-8

発売元 株式会社 学研マーケティング
〒141-8415 東京都品川区西五反田2-11-8

印刷所 凸版印刷株式会社

この本に関する各種のお問い合わせは次のところにご連絡ください。

【電話の場合】

●編集内容については

TEL03-6431-1509(編集部直通)

●在庫、不良品(落丁、乱丁)については

TEL 03-6431-1250(販売部直通)

●この本以外の学研商品に関するお問い合わせは

TEL 03-6431-1002(学研お客様センター)

【文書の場合】

〒141-8418 東京都品川区西五反田2-11-8

学研お客様センター「ホテイ社員のやきとり缶とおきレシビ」係

©Gakken Publishing 2013 Printed in Japan

本書の無断転載、複製、複写(コピー)、翻訳を禁じます。

本書を代行業者等の第三者に依頼してスキャンやデジタル化することは、たとえ個人や家庭内の利用であっても、著作権法上、認められておりません。

複写(コピー)をご希望の場合は、下記までご連絡ください。

日本複製権センター <http://www.jrrc.or.jp/>

E-mail:jrrc_info@jrrc.or.jp TEL03-3401-2382

図<日本複製権センター委託出版物>

学研の書籍・雑誌についての新刊情報・詳細情報は、下記をご覧ください。

学研出版サイト <http://hon.gakken.jp/>

CONTENTS

缶詰のおいしい底力 ホテイのやきとり	2
食べ比べが楽しい! 5つのバリエーション	6
やきとりレシピ 4つの便利!	8
ホテイのやきとりの使い方	9
レシピの表記について	10



第1章 フライパンいらずのお手軽レシピ

温野菜のやきとりサラダ	12
とりごぼうサラダ	14
とりアボサラダ	15
韓国風やきとりサラダ	16
やきとり生春巻き	18
トマトのファルシー	20
やきとりと大根の明太コーンマヨサラダ	21
チキンの韓国風クリームディップ	22
ほくほくかぼちゃと鶏塩のマヨマスタードあえ	23
おろしあえ	24
やきとりのなめろう	25
やきとりとなすのチーズ焼き	26
チキンと野菜のジンジャー蒸し	28
簡単タンドリーチキン	30
やきとりじゃがバター	31
やきとりココット	32
ホワイトカレー	33
チキンカレー	34



第2章 フライパンで炒めるだけ

鶏肉とナッツの甘辛炒め	38
ごろごろ鶏肉の麻婆豆腐	40
スタミナやきとりんにく	42
きんぴらとりごぼう	44
やきとり炒り豆腐	45
とりこん	46
切り干し大根のコチュジャン炒め	48
とりときゅうりのピリ辛炒め	49
やみつきバターコーン	50
やきとりだし巻き卵	52
やきとりピリ辛チャンプルー	54
やきとりと大根のごま煮	55
やきやきギョーザ	56
おつまみ巾着	57



第3章 ご飯があればすぐできる

やきとりロコモコ丼風	60
やきとりドリア	62
やきとりチーズのライスコロツケ	64
炊きこみとりご飯	65

親子チャーハン	66
やきとり軍艦巻き	67
ガーリックチキンライス	68
お手軽オムライス	70
とろとり丼	72
やきとりまぜご飯	73
とりわさ茶漬け	74
やきとり飯の焼きおにぎり	75



第4章 味つけ簡単 スナック&めん

やきとりお好み焼き	78
やきとり焼き	80
照り焼きチキンピザ	81
やきやき DE いもっこピザ	82
親子丼ごもりかた焼きそば	84
塩味のとり焼きそば	86
やきとりおろしスパゲッティ	87
やきとりチーズのホットサンド	88
やきとりロール	89
やきとりもち	90
やきとり雑煮	91
やきとりすいとん	92
やさしい春雨スープ	93



ホテイのやきとりレシピコンテスト 受賞レシピ

☆おかずにもおやつにも☆やきとりんごパイ☆	96
やきとりタコライス	98
とりと大根のとりみ煮	100
ホットケーキミックスで簡単とりまん	102
3つの食感! やきとり炒め	104
のつけるだけのやきとりキムチ丼	106
すき焼きとり煮	108
ギョーザの皮で作るやきとりピザ	110
釜玉うどん柚子こしょう	112
やきとりと納豆の包み焼き	114
柚子こしょう風味茶わん蒸し	116
柚子こしょうのクリームパスタ	118
柚子香る鶏肉のみそ汁	120

COLUMN

もっと知りたい! やきとりのこと~よくある疑問編~	36
もっと知りたい! やきとりのこと~こだわり編~	58
ホテイのやきとり 開発エピソード①	76
ホテイのやきとりができるまで	122
ホテイのやきとり 開発エピソード②	124
ホテイフーズ 80年の歩み	125

食材INDEX	126
---------	-----

／ ホテイのやきとりが
おいしく変身！ ／

HOTEI ホテイ社員の

やきとり缶

とっておきレシピ

Gakken

缶詰のおいしい底力 ホテイのやきとり

昭和45年(1970)、世界初のやきとり缶詰として誕生した
ホテイのやきとり。

炭火でこんがり焼いた鶏肉をたれと一緒に缶詰にするという、
大胆な発想と香ばしい味わいで
たくさんの方々に愛され続けてきました。

そのおいしさを毎日の食卓でもっと楽しんでいただきたいと、
ホテイ社員が考案した、たくさんのおきレシピ。

その中から厳選したレシピを含む、
特におすすめの70品をお届けします。
さっそく今日からお試ください。





CONTENTS

缶詰のおいしい底力 ホテイのやきとり	2
食べ比べが楽しい! 5つのバリエーション	6
やきとりレシピ 4つの便利!	8
ホテイのやきとりの使い方	9
レシピの表記について	10



第1章 フライパンいらずのお手軽レシピ

温野菜のやきとりサラダ	12
とりごぼうサラダ	14
とりアボサラダ	15
韓国風やきとりサラダ	16
やきとり生春巻き	18
トマトのファルシー	20
やきとりと大根の明太コーンマヨサラダ	21
チキンの韓国風クリームディップ	22
ほくほくかぼちゃと鶏塩のマヨマスタードあえ	23
おろしあえ	24
やきとりのなめろう	25
やきとりとなすのチーズ焼き	26
チキンと野菜のジンジャー蒸し	28
簡単タンドリーチキン	30
やきとりじゃがバター	31
やきとりココット	32
ホワイトカレー	33
チキンカレー	34



第2章 フライパンで炒めるだけ

鶏肉とナッツの甘辛炒め	38
ごろごろ鶏肉の麻婆豆腐	40
スタミナやきとりんにく	42
きんぴらとりごぼう	44
やきとり炒り豆腐	45
とりこん	46
切り干し大根のコチュジャン炒め	48
とりときゅうりのピリ辛炒め	49
やみつきバターコーン	50
やきとりだし巻き卵	52
やきとりピリ辛チャンプルー	54
やきとりと大根のごま煮	55
やきやきギョーザ	56
おつまみ巾着	57



第3章 ご飯があればすぐできる

やきとりロコモコ丼風	60
やきとりドリア	62
やきとりチーズのライスコロツケ	64
炊きこみとりご飯	65

親子チャーハン	66
やきとり軍艦巻き	67
ガーリックチキンライス	68
お手軽オムライス	70
とろとり丼	72
やきとりまぜご飯	73
とりわさ茶漬け	74
やきとり飯の焼きおにぎり	75



第4章 味つけ簡単 スナック&めん

やきとりお好み焼き	78
やきとり焼き	80
照り焼きチキンピザ	81
やきやき DE いもっこピザ	82
親子丼ごもりかた焼きそば	84
塩味のとり焼きそば	86
やきとりおろしスパゲッティ	87
やきとりチーズのホットサンド	88
やきとりロール	89
やきとりもち	90
やきとり雑煮	91
やきとりすいとん	92
やさしい春雨スープ	93



ホテイのやきとりレシピコンテスト 受賞レシピ

☆おかずにもおやつにも☆やきとりりんごパイ☆	96
やきとりタコライス	98
とりと大根のとりみ煮	100
ホットケーキミックスで簡単とりまん	102
3つの食感! やきとり炒め	104
のっけるだけのやきとりキムチ丼	106
すき焼きとり煮	108
ギョーザの皮で作るやきとりピザ	110
釜玉うどん柚子こしょう	112
やきとりと納豆の包み焼き	114
柚子こしょう風味茶わん蒸し	116
柚子こしょうのクリームパスタ	118
柚子香る鶏肉のみそ汁	120

COLUMN

もっと知りたい! やきとりのこと~よくある疑問編~	36
もっと知りたい! やきとりのこと~こだわり編~	58
ホテイのやきとり 開発エピソード①	76
ホテイのやきとりができるまで	122
ホテイのやきとり 開発エピソード②	124
ホテイフーズ 80年の歩み	125

食材INDEX	126
---------	-----

食べ比べが楽しい! 5つのバリエーション

国産鶏肉を炭火で焼きあげたホテイのやきとり。昭和45年（1970）発売の、やきとりたれ味をはじめとして、現在では塩味やガーリックペッパー味など、5種類の味が楽しめます。

たれ味



ホテイのやきとり、
といえばコレ。



発売以来、不動の一番人気がこのたれ味。しょうゆと砂糖を絶妙なバランスで合わせ、隠し味にりんご果汁を加えた秘伝のたれがおいしさの秘密です。



たれ味辛口



秘伝のたれにピリッと
とうがらしをきかせて。



濃厚なしょうゆだれにとうがらしでアクセントを加えた、おつまみにぴったりの大人の味わいです。



塩味



鶏肉のうまみを生かした
さっぱり塩味。

炭火焼で香ばしく仕上げた鶏肉
のうまみをダイレクトに味わえる
塩味です。



ガーリックペッパー味



若い世代に人気の
んにくしょうゆ系。

焼き肉のたれをイメージしたに
んにくしょうゆ系の味に、ブラッ
クペッパーとごまで食欲をそそ
る味わいに仕上げました。



柚子こしょう味



柚子こしょうで
さわやか&スパイシーに。

あっさりとした塩味をベースに、
九州特産の調味料「柚子こしょう」
を使って、さわやか&スパイシー
に仕上げました。





やきとりレシピ 4つの便利!



実は、ホテイのやきとりは料理に便利。毎日の食卓にうれしい、4つのメリットがあります。

便利!

1

時短調理に便利。

やきとり缶の鶏肉はすでに充分火が通っているので、炒め物でも煮物でも、短時間でできあがります。忙しい朝のお弁当作りにも最適です。

便利!

2

1回分ずつ使い切りサイズ。

1缶約70~85gの使い切りサイズなので、1~2人前分の料理にもピッタリです。

便利!

3

味つけしっかり、失敗知らず。

あらかじめしっかりと味がしみこんでいるので、味つけに失敗することがありません。シンプルな塩味、さわやかな香りの柚子こしょう味などがあり、さまざまな料理が楽しめます。

便利!

4

長期保存が可能。

保存料を一切使用せずに常温で保存ができます。いざ、冷蔵庫にお肉がないという場合にも助かります。

※賞味期限は3年。



ホテイのやきとりの の使い方



そのままでも充分おいしく食べられるホテイのやきとりですが、本書では温めて料理に使う場合もあります。そこで、温め方のポイントをご紹介します。

電子レンジで温めるときは、 必ず器に移して。

中身を耐熱容器に移し、ラップをかけて加熱を。缶のまま電子レンジで温めたり、直火やオーブントースターで温めないようにしましょう。



缶ごと温めるときは 湯煎で(4~5分)。

缶を取り出すときにはやけどに
充分注意しましょう。

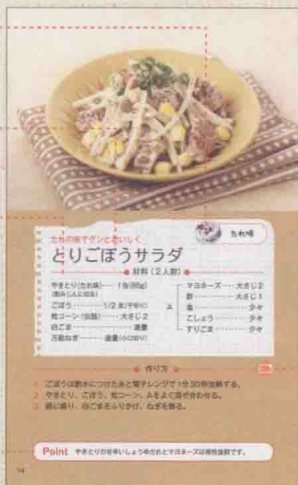
※やきとりは、作り方に「温める」と表記しているもの以外はそのままお使いください。

レシピの表記について

使うやきとり
の種類

レシピ名

巻末(P126-127)に
食材インデックスも
ついています。



調理の仕方を
アイコンで表示



混ぜたり、
あえたり、
のせるだけ



電子レンジ



オープン



オープン
トースター



フライパン



鍋



炊飯ジャー



たこ焼き器



蒸し器

調理のポイント

◎材料、作り方について

- 大さじ1は15ml、小さじ1は5ml、1カップは200mlです。1mlは1ccです。
- 「野菜を洗う」「皮をむく」などの基本的な下ごしらえは省略しています。
- レシピには、目安になる分量や時間が記載してありますが、様子を見て加減してください。
- 野菜のサイズは特に表記がない限り、中(M)サイズのものを基本にしています。
- 飾りに使用した食材は記載していない場合もありますが、お好みで調整してください。
- 豆腐・焼き豆腐は1丁(300g)を、もちは市販の切りもち1個(50g)を基本にしています。
- ご飯は、お茶わん1杯は150g、大きめのお茶わん1杯は200gを基準としています。
- 電子レンジで加熱するときは、特に表記がない限り、耐熱容器に入れラップをかけて加熱してください。
- 適量=お好みの量を入れてください。
- 適宜=お好みで入れてください。
- 油は必要な箇所以外特に表記していません。
- フライパンで揚げものをするときは、揚げものに適したフライパンをお使いください。

◎電子レンジの加熱時間

- 600Wで使用した場合を目安にしています。500Wなら1.2倍の時間を目安にしてください。

第1章



フライパンいらずの お手軽レシピ

サラダ・あえもの・蒸しもの・カレー



お鍋や
フライパンを使わずに
ささっと作れる
食卓のもう一品。

