

メニュー名：帆立の和風カルパッチョ（山椒風味）

・和風の山椒の風味香るカルパッチョです。帆立のお刺身によく合います。



ポイントおよび備考欄

1人前参考栄養分析値			
エネルギー	137 (kcal)	糖質	8.4 (g)
タンパク質	14.2 (g)	食塩相当量	1.7 (g)
脂質	5.5 (g)		

1人前の使用量		調理工程
使用食材	重量 g	①食材はそれぞれの大きさに切っておく。
ホタテ(刺身用/薄切り)	80	②器にホタテを並べ、貝割れ大根、ラディッシュ、レモンを添え オイルソース(山椒風味)をホタテに回しかける。
貝割れ大根(2cm幅)	10	
ラディッシュ(薄切り)	2	
レモン(いちょう切り)	2	
オイルソース(山椒風味)	20	
参考原価(円)	277.4	
使用商品・商品特徴		
オイルソース(山椒風味)	400g×12	山椒の風味と青唐辛子のピリッとした辛味が特徴のオイルソースです。

