

ゆず胡椒

こしょう
つゆ

- ◎ 青ゆず胡椒の
爽やかな香りと辛み
- ◎ 国産ゆず果汁 & 国産ゆず胡椒、
阿波尾鶏エキス使用
- ◎ 複数のスパイスを組み合わせた
本格的な味わい



ゆず胡椒の
爽やかな辛みで
秀逸な味わい。

500ml パック

ご使用方法 下記の調理例を目安にうすめてお使いください。

調理例	本品	水または湯
温かいかけつゆ	1	9~10
冷しぶっかけつゆ	1	5~6
鍋つゆ	1	8~9
スープ	1	10
だし茶漬け	1	10
漬物	1	1~2
和風パスタ	本品を適宜	

おすすめ テイクアウトメニュー

親子丼



◆材料 (2人分)

ごはん	400g	三つ葉	20g
鶏もも肉	200g	水	160g
全卵	2個	ゆず胡椒つゆ	10g
卵黄	2個	ゆず胡椒つゆ	50g
玉ねぎ	140g		

◆作り方

- ① 玉ねぎはスライス、三つ葉は2cmの長さに切る。
- ② 鶏もも肉は細かく切り、ゆず胡椒つゆ10gをなじませる。
- ③ 鍋に水、ゆず胡椒つゆ50gを熱し、玉ねぎ、②を煮る。
- ④ 火が通ったら、全卵、卵黄を溶き入れ、ふたをする。
- ⑤ ごはんを入れた丼に④を盛り、三つ葉を散らす。

おすすめ テイクアウトメニュー

白身魚の塩唐揚げ



◆材料 (2人分)

ホキ (冷凍) …… 2 切 (180g)
ゆず胡椒つゆ …… 36g
片栗粉 …… 適量

◆作り方

- ①ホキは解凍し、一口大に切り、ゆず胡椒つゆで、1時間漬ける。
 - ②片栗粉をまぶして、揚げる。
- ※お好みで素揚げしたシシトウを添える。

豚バラ肉と白菜のあんかけ丼



◆材料 (2人分)

ごはん …… 400g	水 …… 180g
豚バラ肉 …… 260g	ゆず胡椒つゆ …… 90g
白菜 …… 320g	ごま油 …… 10g
人参 …… 60g	水溶き片栗粉 …… 適量
サラダ油 …… 20g	

◆作り方

- ①豚バラ肉は3cmの長さに切り、白菜は太めの千切り、人参も千切りにする。
- ②フライパンにサラダ油を熱し、豚バラ肉、白菜、人参を炒め、ゆず胡椒つゆを水で溶いたものを加える。
- ③沸騰してきたら、水溶き片栗粉でとろみをつけ、ごま油を回し入れる。
- ④ごはんを入れた丼に③を盛る。

ゆず胡椒風味漬物



◆材料 (4人分)

白菜 …… 250g	きゅうり …… 100g
ゆず胡椒つゆ …… 12g	ゆず胡椒つゆ …… 10g
大根 …… 150g	
ゆず胡椒つゆ …… 10g	

◆作り方

- ①白菜は 3cm 角に切り、ゆず胡椒つゆ 12g と一緒に密封容器に入れて一晚漬け、水分をきって、盛り付ける。
- ②大根はいちょう切りにし、ゆず胡椒つゆ 10g と一緒に密封容器に入れて一晚漬け、水分をきって、盛り付ける。
- ③きゅうりは乱切りにして、ゆず胡椒つゆ 10g で和え、水分をきって盛り付ける。