

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。

阿波尾鶏エキス使用 国産ゆず果汁&国産ゆ

本格的な味わい

爽やかな香りと辛み

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	



500ml パック

おすかテイクアウトメニュー

親子并



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
エカギ 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、❷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◆を盛り、三つ葉を散らす。

おすすめかイクアウトスミュー

白身魚の塩唐揚げ



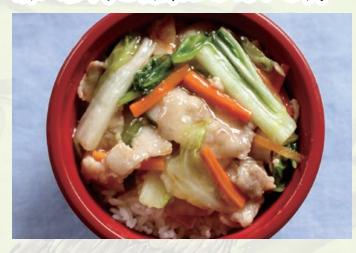
◆材料 (2人分)

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❸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晩漬け、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晩漬け、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。