

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。

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	

500ml パック

夏麺 おすすめレシピ

ネバネバそば



◆材料 (1人分)

そば (乾麺)	100g	A ゆず胡椒つゆ	25g
おくら	10g	A 水	125g
卵黄	1個		
とろろ	30g		
めかぶ	10g		
かつおぶし	少々		

◆作り方

- ① Aを合わせ、冷やしておく。
- ② おくらは茹でてスライスする。
- ③ そばを茹で、冷水にさらした後、水気を切る。
- ④ 器に③を盛り、②・とろろ・めかぶ・かつおぶし・卵黄をのせて、①をかける。

夏麺 おすすめレシピ

しらすとトマトの冷製パスタ



◆材料 (1人分)

パスタ (乾麺) ……………	100g	A ゆず胡椒つゆ ……………	30g
しらす ……………	20g	A オリーブ油 ……………	10g
トマト ……………	50g	胡椒 ……………	少々 (お好みで)
水菜 ……………	20g		

◆作り方

- ①Aを合わせ、冷やしておく。
- ②トマトは1cm角に、水菜は3cm幅に切る。
- ③パスタを茹で、冷水にさらした後、水気を切る。
- ④①・②・③・しらすを混ぜ合わせて器に盛り、お好みで胡椒をふる。

あっさりゆず胡椒スープの鶏つけ麺



◆材料 (1人分)

中華麺 ……………	1玉 (130g)	A ゆず胡椒つゆ (希釈用) ……	25g
鶏もも肉 ……………	50g	A 湯 ……………	150g
たけのこ (水煮) ……………	30g	ねぎ ……………	10g
ごま油 ……………	5g		
ゆず胡椒つゆ (下味用) ……	5g		

◆作り方

- ①鶏もも肉とたけのこは1cm角くらいに切る。
- ②ごま油を熱し①を炒め、ゆず胡椒つゆ (下味用) を入れて下味をつける。
- ③中華麺を茹で、冷水にさらした後、水気を切る。
- ④器に③を盛り、他の器にAを合わせ、②とねぎを加えてつけ汁にする。

ゆず胡椒香るひやかけうどん



◆材料 (1人分)

うどん (冷凍) ……	1玉 (180g)	A ゆず胡椒つゆ ……………	25g
とり天 ……………	1枚 (40g)	A 水 ……………	150g
大根おろし ……………	30g		
ねぎ ……………	適宜		

◆作り方

- ①Aを合わせ、冷やしておく。
- ②うどんを茹で、冷水にさらした後、水気を切る。
- ③器に②を盛り、①をかけ、とり天、大根おろし、ねぎを盛り付ける。