

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

鍋おすすめレシピ

ゆず胡椒鴨鍋



◆材料 (2人分)

鴨肉(スライス)	250g	シイタケ	40g
長ねぎ	60g	ごぼう	50g
白菜	150g	ゆず胡椒つゆ	80ml
焼き豆腐	150g	水	640ml
エノキ	80g		

◆作り方

- ①長ねぎは3. 4cm幅に切り、一度焼いて焦げ目をつけておく。
- ②白菜・焼き豆腐・エノキは一口大に、シイタケは飾り切りに、ごぼうはピーラーで薄く切る。
- ③鍋にゆず胡椒つゆ・水を加え、鴨肉と①②の具材を煮込む。

鍋おすすめレシピ

きのこつくねのトロトロ鍋



◆材料 (2人分)

シイタケ	50g	つくね(冷凍)	6個(180g)
しめじ	50g	とろろ(冷凍)	200g
エノキ	50g	ゆず胡椒つゆ	100g
なめこ	50g	水	700ml
白菜	150g	万能ねぎ(小口切り)	少々(2g)

◆作り方

- ①シイタケは軸を取り半分に切る。しめじは根元を取り除いてほぐす。
エノキも根元を取り除いて半分に切る。なめこはさっと水で洗っておく。
- ②白菜はざく切りにする。
- ③つくね、とろろはあらかじめ解凍しておく。
- ④鍋にゆず胡椒つゆと水を入れて熱し、沸騰したら①②の具材とつくねを入れる。具材が煮えてきたら、とろろを加え、万能ねぎをのせ、火を止める。

フォー鍋



◆材料 (2人分)

鶏むね肉	200g	ライム	1個(100g)
もやし	100g	パクチー	30g
豆苗	50g	ゆず胡椒つゆ	100g
ニラ	50g	水	800ml
フォー	100g		

◆作り方

- ①フォーは茹でて、冷水で洗っておく。
- ②鶏むね肉は薄くスライスする。
- ③豆苗、ニラ、パクチーは食べやすい長さに切る。
- ④ライムは半分に切って、半分は絞って果汁にし、半分は輪切りにする。
- ⑤鍋にゆず胡椒つゆと水を入れて熱し、沸騰したらライム果汁を加え、鶏むね肉、ニラ、豆苗、もやし、フォーを入れて煮込む。仕上げにライムの輪切りとパクチーを加える。

常夜鍋



◆材料 (2人分)

豚バラ肉(しゃぶしゃぶ用)	200g	ゆず胡椒つゆ	80ml
ほうれん草	200g	水	720ml
油揚げ	1枚(40g)		
豆腐	150g		

◆作り方

- ①油揚げは油抜きし、食べやすい大きさに切る。
- ②ほうれん草はよく洗い、長さを半分に切る。
- ③豆腐・豚バラ肉は食べやすい大きさに切る。
- ④鍋にゆず胡椒つゆと水を入れて熱し、沸騰したら、豚バラ肉、豆腐、油揚げを入れて、豚バラ肉に火が通ったら、ほうれん草を加える。