

キューピー ドレッシングだからこそできる

+α で たれ・ソースに!!

ドレッシングはサラダ用?
いいえ、キューピー ドレッシングはたれやソースとしても使える万能調味料!
ドレッシングに食材をプラスαするだけで、一年中いろいろなメニューにご使用いただけます。

アレンジするのは
この2本!

キューピー
焙煎胡麻
ドレッシング

キューピー
シーザーサラダ
ドレッシング



春メニュー
和え物に

春のキャベツ和え

梅風味の焙煎胡麻またはバジルシーザードレで、旬のキャベツと海鮮を和えるだけ!

炙りホタテで
和風に



キューピー
焙煎胡麻
ドレッシング
+
たたき梅
ドレッシング たたき梅
3:1

キューピー
シーザーサラダ
ドレッシング
+
キューピー
バジルソース
ベース



むきエビで
洋風に

バジル
ソース
3:1

その他材料:キャベツ(茹で)、ホタテ(炙り)orエビ(茹で)

2種だれのVegeつけ麺

牛乳でのばしたドレッシングを麺だれに!
それぞれアクセント素材を加えてアレンジ。



夏メニュー
麺だれに

キューピー
焙煎胡麻
ドレッシング
+
牛乳・ラー油
(適量)

ドレッシング 牛乳
3:2

ドレッシング 牛乳
3:2

キューピー
シーザーサラダ
ドレッシング
+
牛乳・パセリ
(適量)

その他材料:中華麺、トマト、きゅうり、ロメインレタス、玉ねぎ、スノーマン ハーフたまご(半熟風)

秋メニュー
グラタンに

和と洋のグラタン

しっかり味のドレッシングだからこそ、焼きメニューのソースとしても使えます!

れんこん&厚揚げで
和テイスト



ドレッシング 玉ねぎ
5:2

ローストプレスト(スパイシー)
&アボカドで洋テイスト



ドレッシング 玉ねぎ
5:2

キューピー
焙煎胡麻
ドレッシング
+
玉ねぎ
(みじん切り)

キューピー
シーザーサラダ
ドレッシング
+
玉ねぎ
(みじん切り)

その他材料:(和風)れんこん、厚揚げ豆腐、くるみ、万能ねぎ (洋風)スノーマン ローストプレスト(スパイシー)、アボカド、キューエフ フライドクルトン、パセリ、粉チーズ

2種だれで楽しむVegeしゃぶ鍋

野菜たっぷりのしゃぶしゃぶ鍋には、2種ドレで作る「コクうまだれ」がおすすめ!

冬メニュー
鍋だれに

キューピー
焙煎胡麻
ドレッシング
+
豆乳・柚子こしょう
(適量)

ドレッシング 豆乳
2:1

ピーラー切りで見た目も楽しい



ドレッシング 豆乳
2:1

キューピー
シーザーサラダ
ドレッシング
+
豆乳・カレー粉
(適量)

その他材料:大根&にんじん(ピーラー切り)、豚肉、舞茸、水菜、白だし

他のドレッシングアレンジも
続々追加予定!

「ドレッシングで簡単アレンジ」の詳しい情報はこちらでチェック!!

<http://www.kewpie.co.jp/prouse/recommend/dressing/>

