

# 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 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

ドレッシング 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/>

