

「キューピードレッシング」だからこそできる！

春の
和え物編

+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」はたれやソースに使える万能調味料です。
アクセント素材をプラスするだけで、旬の食材を引き立てる「春らしい和えだれ」に！

にんじんのシーザー白和え

定番の白和えをシーザーサラダドレで洋風に！
ドレッシング+αでバリエーションも広がります。

4種の
チーズで
メニューの
コク味UP！



キューピー シーザーサラダ
ドレッシング (2)
1000ml/9本

+くずし豆腐 (5)

() は配合比率です



Arrange
sauce

+ケチャップ

(1)



キューピー
焙煎胡麻
ドレッシング (10)

+カレー粉

(1)



キューピー
バジル&チーズ
ドレッシング (50)

+ラー油

(1)



キューピー
黒酢たまねぎ
ドレッシング (30)

《作り方》

QP シーザーサラダドレッシングにくずし豆腐を合わせた「和え衣」で、具材〔蒸し鶏(チャンク)、茹でいんげん&にんじん〕を和えて器に盛る。

《アレンジソース》

いずれかのアレンジソースでくずし豆腐と具材を和える。

キャベツとあさりの胡麻辛子和え

定番の酢みそ和えやごま和えが、
練り辛子を加えた胡麻ドレで
サラダ系おつまみメニューに早変わり！

和えても
負けない
煎りごまの風味



キューピー 焙煎胡麻
ドレッシング (10)
1000ml/9本

+練り辛子 (1)

() は配合比率です



Arrange
sauce

+練りわさび

(1)



キューピー
シーザーサラダ
ドレッシング (10)

+粗挽き胡椒

(1)



キューピー
バジル&チーズ
ドレッシング (30)

+おろし生姜

(1)



キューピー
黒酢たまねぎ
ドレッシング (10)

《作り方》

QP 焙煎胡麻ドレッシングに練り辛子をおろし生姜を合わせた「和え衣」で、具材〔茹でキャベツ、塩もみかぶ、水煮むき身あさり〕を和えて器に盛る。

《アレンジソース》

いずれかのアレンジソースで具材を和える。

アスパラとえびの バジルチーズポテトサラダ

アクセントの
バジルで
色みも鮮やか！



キューピー バジル&チーズ
ドレッシング
1000ml/9本 (4)

+ホールコーン (3)



《作り方》

QP バジル & チーズドレッシングにホールコーンを合わせた「和え衣」で、具材{茹でじゃがいも&グリーンアスパラガス、サラダ用むきえび}を和えて器に盛る。

《アレンジソース》

いずれかのアレンジソースでホールコーンと具材を和える。

Arrange
sauce



キューピー
シーザーサラダ
ドレッシング (50)

+チリパウダー (1)



キューピー
焙煎胡麻
ドレッシング (10)

+柚子こしょう (1)



キューピー
黒酢たまねぎ
ドレッシング (10)

+黒すりごま (1)



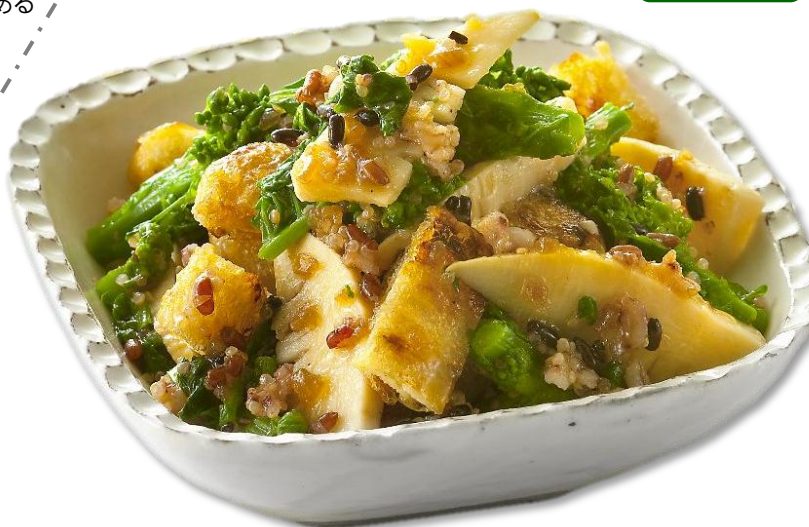
菜の花と竹の子の 雑穀黒酢たまねぎ和え

芳醇な香りとコクのある
味わいを活かし、
ベース使いも
おすすめ！



キューピー 黒酢たまねぎ
ドレッシング
1000ml/9本 (4)

**+ほしえぬ
キヌアミックス (3)**



《作り方》

QP 黒酢たまねぎドレッシングにほしえぬ キヌアミックスを合わせた「和え衣」で、具材{茹で穂先竹の子&菜の花、焼き油揚げ}を和えて器に盛る。

《アレンジソース》

いずれかのアレンジソースでキヌアミックスと具材を和える。

Arrange
sauce



キューピー
シーザーサラダ
ドレッシング (5)

**+アーモンド
ピッツ(ロースト) (1)**



キューピー
焙煎胡麻
ドレッシング (10)

+コチュジャン (1)



キューピー
バジル&チーズ
ドレッシング (3)

+刻み茹で卵 (2)



他のドレッシング簡単
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/>

