

「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！！

冬の鍋だれ編



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。いつものドレッシングを希釈したり、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「冬の鍋だれ」に！

鱈と野菜の水炊き鍋

シンプルな水炊き鍋は、ドレッシングで作る「オリジナル鍋だれ」が好相性！



2017秋  
リニューアル

粗おろし大根の具材感が適度なとろみに



★ くるみおろし醤油だれ

キューピー  
ノンオイルドレッシング  
おろししょうゆ  
1000ml/9本



くるみ  
(ロースト・粗刻み)

( 5 : 1 )

Arrange Tare  
お好きなたれをチョイス！！

( ) は  
配合比率です

【使用材料】  
昆布だし、鱈切り身、白菜、長ねぎ、にんじん、椎茸、焼き豆腐

★ おろし醤油ねぎだれ

★ こくみ胡麻ラー油だれ

★ こくみわさびだれ



長ねぎ(粗刻み)

( 3 : 1 )



白ごま ラー油

( 50 : 5 : 1 )



練りわさび

( 20 : 1 )

★ カレー生姜クリーミィだれ

★ 青のり生姜クリーミィだれ

★ しそ胡麻だれ



カレー粉

( 30 : 1 )



青のり粉

( 50 : 1 )



しそ風味ふりかけ

( 20 : 1 )

# 豚と彩り野菜の しゃぶしゃぶ鍋

サツと茹でていただく「しゃぶしゃぶ鍋」は、野菜がたくさんいただけると人気です。オリジナルのドレッシングだれはお好みでどうぞ！



女性に人気の生姜風味！  
クリーミーで絡みがよいのも  
ポイント



★ ダブル生姜クリーミーだれ

キューピー  
しょうがクリーミードレッシング  
1000ml/9本

紅生姜(粗刻み)

( 3 : 1 )



Arrange Tare  
お好きなたれをチョイス！！

( ) は  
配合比率です

【使用材料】  
昆布だし、豚薄切り肉、レタス、大根、にんじん、しめじ、プチトマト

★ おろし生姜醤油だれ



おろし生姜

( 10 : 1 )

★ 柚子こしょうおろし醤油だれ



柚子こしょう

( 20 : 1 )

★ こくみ梅だれ



練り梅

( 10 : 1 )

★ こくみキムチだれ



キムチ(粗刻み)

( 3 : 1 )

★ コチュジャン胡麻だれ



コチュジャン

( 10 : 1 )

★ レモン胡麻だれ



レモン汁

( 5 : 1 )

QP すりおろしにんじンドレッシングの  
鍋ベースもおすすめ！  
人気のチーズ鍋やトマト鍋をお手軽に。



牛乳

粉チーズ



トマトジュース

はちみつ

( 2 : 1 : 0.2 ) ( 2 : 1 : 0.2 )

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/>