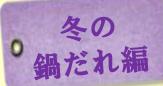
「キユーピードレッシング」だからこそできる!

+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!



Arrange Tare <u>お好きなた</u>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

焙煎胡麻

Fレッシング



(3 : 1)

★ カレー生姜クリーミィだれ

まった。 しようか。 のソーニィドレッシング Ginger

(30

カレ一粉

こくみ胡麻ラー油だれ



★ こくみわさびだれ



(20 : 1)

しそ風味ふりかけ

豚と彩り野菜の しゃぶしゃぶ鍋

すりおろしにんじょうごグ

2

牛乳

1

粉チーズ

0,2)

サッと茹でていただく「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!



はちみつ

0.2)

トマトジュース

1

2:

(

「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/