

「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！！

秋の
焼き物編

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。
アクセント素材をプラスするだけで、
旬食材を引き立てる「秋向けの焼き物ソース」に！

サーモンのちゃんちゃん焼き
ゆず味噌玉ねぎソース

旬サーモンの豪快な鉄板焼き！
オリジナルソースでバリエーション展開が可能に。

炒めにんにくと
練りごま風味が
隠し味！



ゆず味噌
玉ねぎソース



《作り方》

熱々の鉄板に、サラダ油で炒めた具材{玉ねぎ、にんじん、椎茸、しめじ、キャベツ}を敷いてサーモンステーキを盛り、**お好みのソース**をかけて万能ねぎを振る。

キューピー
すりおろしオニオン
ドレッシング
1000ml/9本

白味噌

ゆず果汁

(10 : 1 : 1) ※()は配合比率です。

Arrange Sauce

スパイシーナッツソース



ロースト
アーモンドピッツ

(5 : 1)

山椒黒酢玉ねぎソース



刻み実山椒

(20 : 1)

秋野菜のカレーオニオン焼き

相性抜群のカレー粉プラスで洋風ソースに！
ベーコンの旨みも効いた「焼きベジつま」です。

カレー
オニオンソース



カレー粉

キューピー
すりおろしオニオン
ドレッシング
1000ml/9本

(30 : 1)



《作り方》

耐熱容器に具材{れんこん&さつまいも(茹で)、かぶ、ベーコン}を入れ、**お好みのソース**をかけて210℃のオーブンで約12分焼き、パセリを振る。
※スライスバゲットを添えて、ソースに浸すのもお薦め！

スパイシーキヌアソース



ほしえぬ
キヌアミックス

(3 : 1)

黒酢トマ玉ソース



トマトケチャップ

(6 : 1)

秋の鉄板チキンステーキ スパイシージンジャーソース

個性豊かな選べるオリジナルソースが、
お肉や焼き野菜に負けない味わい！

数種のスパイス
& ナッツで
味わいリッチ！



キューピー
コブサラダドレッシング
1000ml/9本
(10 : 1)

◆ スパイシー
ジンジャーソース

おろし
生姜

《作り方》

熱々の鉄板にカットしたチキンステーキと焼
き野菜{エリンギ、なす、かぼちゃ、赤パプリ
カ}を盛り合わせる。
仕上げに**お好みのソース**を回しかける。



おろし
生姜

◆ スパイシー
ジンジャーソース

Arrange Sauce

◆ マスタード
オニオンソース



キューピー
マスタード(あらびき)

(5 : 1)

◆ ピリ辛黒酢たまねぎソース



豆板醤

(20 : 1)

えびと野菜の スパイシーグリル

加熱することで、コブサラダドレッシングの
スパイシーな香りが引き立ちます。

◆ スパイシーサワーソース



ヨーグルト

キューピー
コブサラダドレッシング
1000ml/9本
(3 : 1)

《作り方》

耐熱容器に具材{茹でベビーポテト、ペコロス、ブラウンマッシュルーム、むきえび}を入
れ、**お好みのソース**をかけて210℃のオーブンで約12分焼き、粗挽き黒こしょうを振る。
※スライスバゲットを添えて、ソースに浸すのもお薦め！

◆ 柚子こしょう
オニオンソース



柚子こしょう

(20 : 1)

◆ 旨みたっぷり
黒酢たまねぎソース



オイスターソース

(6 : 1)

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/>

