

「キューピードレッシング」だからこそできる！

夏の麺編

+α でたれ・ソースに！！

ドレッシングはサラダ用？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「夏の冷やし麺ダレ」に！

スパイシーチキンと夏野菜を具沢山にトッピングした、夏の冷製中華麺。野菜の具材感を活かした新しい「麺だれ」にも注目！



夏野菜たっぷり冷やし麺



鮮やかな色合いと野菜の具材感が特長！



★ クリーミーにんじんだれ

キューピー すりおろしにんじんドレッシング 1000ml/9本

牛乳 又は SM ヴィシソワーズ (じゃがいもとポロ葱)

(1 : 1)

【使用材料】

中華麺、グリーンリーフ、玉ねぎ、SM ローストブレスト(スパイシー)、トマト、焼きなす&ズッキーニ

※ () は配合比率です

Arrange Tare
お好きなたれをチョイス！！

★ フルーツチリビネガーだれ



グレープフルーツジュース
スイートチリソース

(6 : 6 : 1)

★ レモンチーズだれ



牛乳
レモン汁
粗挽き黒こしょう

(10 : 10 : 1 : 適量)

★ グリーンスムージーだれ



牛乳
小松菜

(2 : 1 : 1)

ミキサーで回す

★ チョレギ葱だれ



鶏ガラスープ
刻み葱

(3 : 3 : 1)

★ 胡麻ココナッツだれ



ココナッツミルク

(1 : 1)

★ ピリ辛胡麻ガーリックだれ



鶏ガラスープ
QF フライドガーリック
ラー油

(30 : 30 : 1 : 適量)

ピリ辛チヨレギだれの 冷やし半熟たまごうどん

コシのある冷製うどんに、
揚げじゃこと笹切りねぎをたっぷりトッピング。
とろ〜り半熟たまごを絡め、コクのある個性派だ
れでどうぞ。



塩味ベースに
味噌とごんぶ
の旨味を
プラス!



★ ピリ辛チヨレギだれ

キューピー
チヨレギサラダ
ドレッシング
1000ml/9本

鶏ガラ
スープ

コチュ
ジャン

(10 : 10 : 1)

※ () は配合比率です

【使用材料】

うどん、長ねぎ、茹でオクラ、とろ〜り半熟たまご、揚げじゃこ

Arrange Tare
お好きなたれをチョイス!!

★ 梅胡麻クリーミだれ



豆乳

練り梅

(10 : 10 : 1)

★ キムチ胡麻クリーミだれ



豆乳

刻み
キムチ

(2 : 2 : 1)

★ 香味トマトだれ



鶏ガラ
スープ

カットトマト
(缶)

(1 : 1 : 1)

★ フルーツビネガーだれ



麵つゆ
(希釈後)

(1 : 1)

★ にんじんバジルチーズだれ



鶏ガラ
スープ

粉
チーズ

乾燥
バジル

(10 : 10 : 1 : 適量)

★ カレーシーザーだれ



牛乳

カレー
粉

(50 : 50 : 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/>

