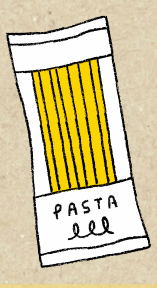
毎日使える！

万能ゆず醤油たれ Recipe

子どもも大好き

パスタ

いちおし



１びんで９人前（乾麺１００ｇの場合、大さじ１目安）のコスパの良さ！
パスタの量に合わせて好きなだけかけて、濃さを調整できるのがとっても便利。
モチモチで味のからみが良い、北海道産小麦ロングパスタをおすすめします。
ちりめんじゃこ、ほうれん草、きのこ、ベーコンなど、好きな具材でアレンジしてね。

食べたいときに、すぐできる

ツナ缶で簡単！お手軽パスタ

【材料】
パスタ　100g
GCツナフレーク　1/2缶（汁ごと）
　※GCかつおフレークでもOK
万能ゆず醤油たれ　大さじ1
すりごま・きざみねぎ・大葉など　お好みで

【作り方】
ゆでたパスタに全ての材料を加えて、混ぜるだけ。

大根おろしのさっぱり感が夏におすすめ

さばと大根おろしの和風パスタ

【材料】
パスタ　100g
ヴィボンサバカンorGCさば水煮缶　1/2缶
大根おろし　お好みで
　※鬼おろしを使うと、みずみずしさと食感UP！
万能ゆず醤油たれ　大さじ1
すりごま・きざみねぎ・大葉など　お好みで

【作り方】
ゆでたパスタに全ての材料をのせて、かけるだけ。

魚も肉も
野菜にも

おかず

いつもの料理にチョイがけで、簡単にゆずの風味とコクを足すことができます。
「好きな量を、好きなだけ」かけて調節してね。
マヨネーズやごま、ポン酢との相性が◎　シンプルに野菜炒めも美味しい。

箸休めにさっぱりと

オクラと山芋の梅肉和え

梅肉で
さっぱり感
UP

生鮭、きのこ、玉ねぎで

鮭のホイル焼き

バター、ポン酢にちょい足しで
いつものホイル焼きが
コク増し！

マヨネーズで味付けしたポテサラに
小さじ１／２をプラスして

ゆず香る ポテトサラダ

ときには
和風に
味変

どんな野菜も美味しいけれど
イチオシはカリフラワー

野菜のせいろ蒸し

温野菜がたくさん食べられる
マヨネーズ：ゆず醤油たれ＝１：１

卵黄を
のせて
ひとまわし

かつお節と
合わせて

ねりごまも
混ぜて
つけだれに

すりごまを
たっぷり
かけて

ショウガの
千切りも
のせちゃう

＋ごま油で
風味付け

開発担当の

超おすすめ！

いちおし

ステーキ

いちおし

かけるだけ

かつおのたたき

「専用のソース」と言っても過言ではないほど合います

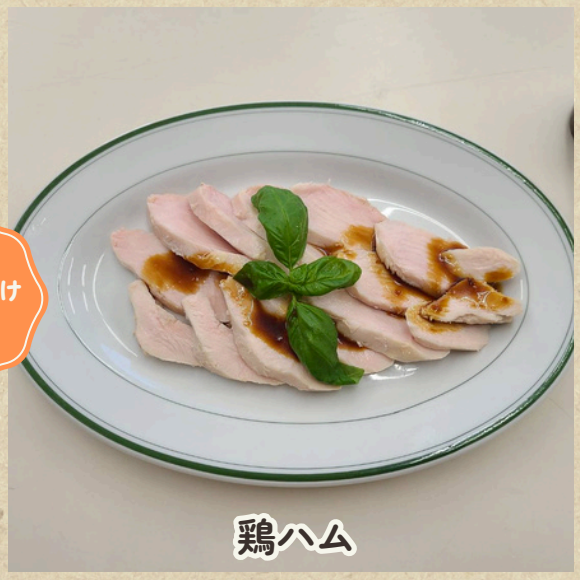
しゅうまい

つけだれとして

チヂミ

豆腐

かけるだけ



鶏ハム

つけだれ
として

かけるだけ

かけるだけ