

SL Creations 基本の調味料の活用レシピ集

※ ○の付いた数字は割合を表します。※ 円グラフの割合はおおよそのイメージです。



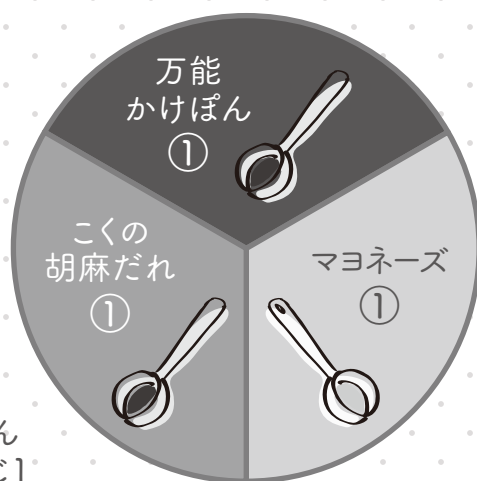
万能かけぽん 【6118】 500ml 690円

和風玉ねぎドレッシング

胡麻マヨドレッシング

お浸し風、 焼き浸し風、揚げ浸し風

洋風野菜ミックス、温野菜 etc



ポーク、あぶらあげ、菜の花、揚げなす、ほうれん草、ブロッコリー etc

かざっしープラス簡単レシピ



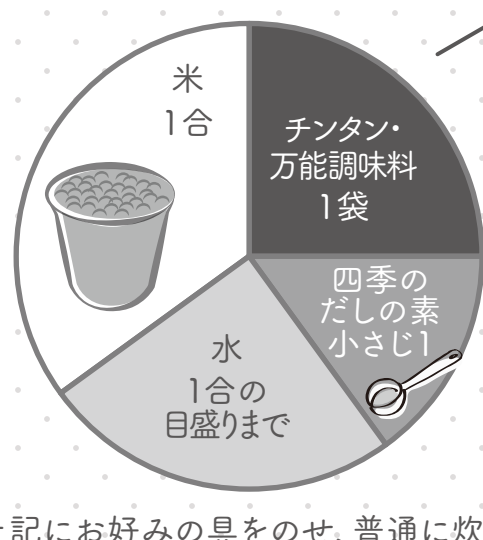
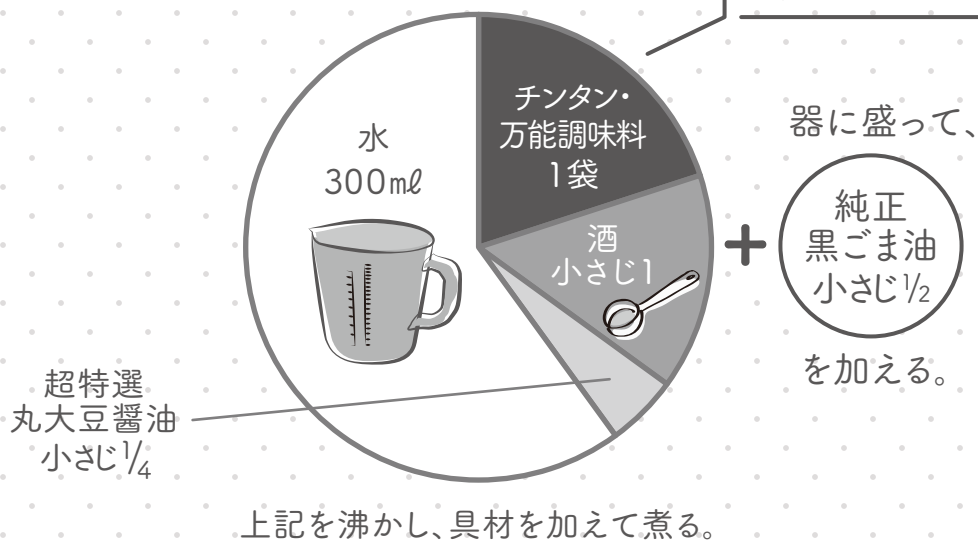
チンタン・万能調味料 【4881】 195g (15g × 13袋) 840円

中華風スープ

炊き込みご飯

卵、葱、わかめ、たけのこ、きのこ etc

カットコーン、あぶらあげ、いりどり野菜ミックス etc



かざっしープラス簡単レシピ

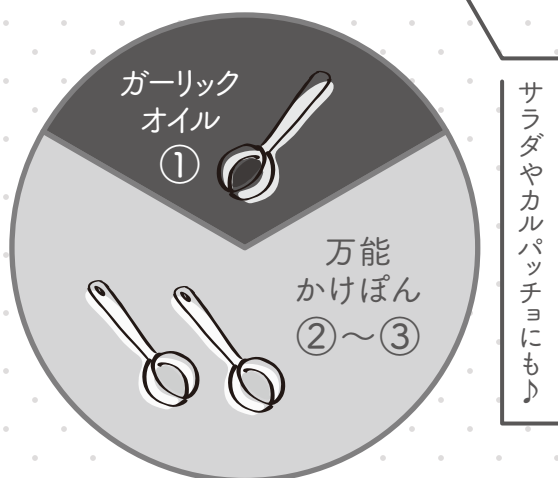


ガーリックオイル 【5608】 150g 980円

和風ガーリックドレッシング

ガーリックマヨネーズドレッシング

和風アヒージョ



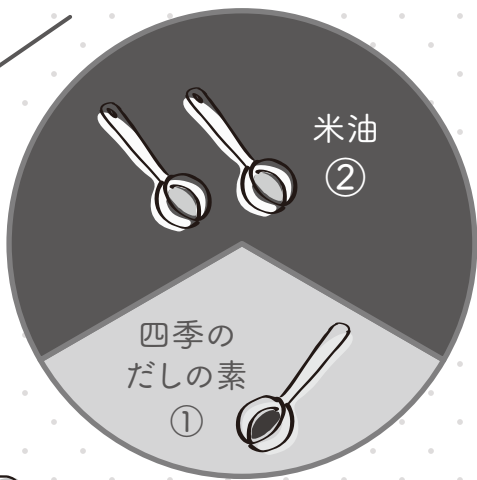
海老、きのこ、ブロッコリー etc



四季のだしの素 【6110】 500ml 750円

和風ドレッシング

大根の千切りサラダに♪



中華風ドレッシング

わかめ、大根、きゅうり、トマトサラダに♪



お漬物

きゅうり、大根、人参、セロリ、かぶ etc

かざっしープラス簡単レシピ

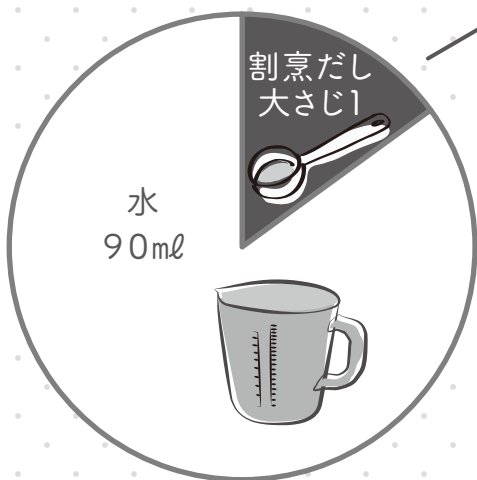


ポリ袋に具材と上記を入れて揉み、空気を抜いて口を閉じて30分以上漬ける。



割烹だし 【6190】 340g 920円

だし浸し



上記にお好みの具材を浸ける。

菜の花、揚げなす、ほうれん草、ブロッコリー、オクラ、きぬさや、枝豆、あぶらあげ etc

炊き込みご飯



上記にお好みの具をのせ、普通に炊く。



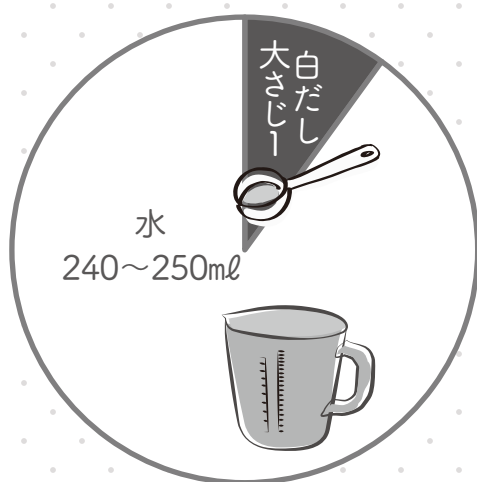
だし香る白だし 【6020】 300ml 730円

だし浸し



上記にお好みの具材を浸ける。

白だしスープ



上記を沸かし、具材を加えて煮る。

菜の花、きのこ、ほうれん草、ブロッコリー、枝豆、オクラ、グリーンピース、けんちん汁ミックス etc

さっと煮



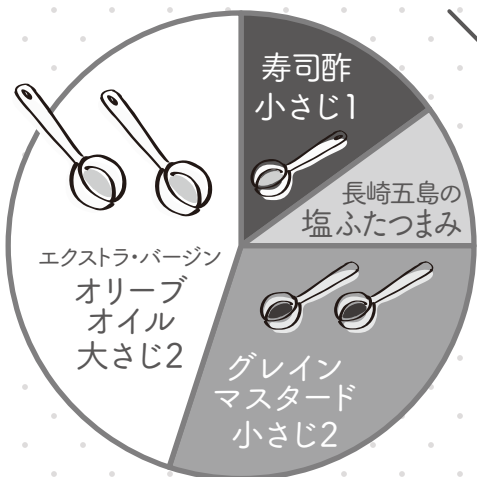
上記を沸かし、具材を加えてさっと煮る。

ポーク、しらす、あぶらあげ、キャベツ、白菜、きのこ、菜の花、水菜、ごぼう etc



寿司酢 【5650】 360ml 600円

粒マスタードドレッシング



海老、いか、帆立、菜の花、ブロッコリー、カリフラワー、いんげん、トマト、葉野菜 etc

胡麻酢和えの衣



いんげん、ごぼう、オクラ、ほうれん草、菜の花 etc

酢味噌和えの衣



あさり、いか、葱、わかめ etc