

タレー1 メニューレシピ

メーカー名 キューピー株式会社

カテゴリー 牛・豚

メニュー名 **豚しゃぶの塩昆布&梅たっぷりソース**

手間数 ②ひと手間 (①+そのまま)

メニュー特徴 梅の風味が豊かなノンオイルドレッシングに塩昆布を加えることで、うまみが付与されます。さっぱりメニューなのに食が進むソースとなります。

◆材料 (皿盛りひとり分)

商品CD	商品名	分量
	ミキフーズ 豚コマスライス	100 g
35003	JFSA 塩昆布200g	10 g
209584	QP ノンオイルドレッシング 梅づくし	20 ml
	リーフ	40 g



◆作り方

- 1 「QP ノンオイルドレッシング梅づくし」に塩昆布を混ぜて塩昆布&梅たっぷりソースを作る
- 2 豚スライスを湯がいて冷水にさらす
- 3 皿に野菜を盛り付ける
- 4 水気を切った豚スライスを野菜の上に盛り付け、塩昆布&梅たっぷりソースをかける
- 5 ※お好みで貝割れ大根や水菜などの野菜をのせる
- 6 最後に塩昆布はをトッピングします
- 7
- 8
- 9
- 10

◆イチ押しポイント

【商品ポイント】QP ノンオイルドレッシング梅づくしは梅の風味豊かなドレッシングです。さっぱりとしている為、豚しゃぶにも非常に相性が良い商品です。

【メニューポイント】さっぱりとしたソースでいただく豚しゃぶですが、塩昆布を入れることで旨みが変わります。簡単ですが、他にはないメニューが出来上がります。