

国産柚子使用

柚子こしょう

国産の香り高い柚子皮に

青唐辛子をあわせた

薬味調味料です。



写真はイメージです。



柚子こしょう

規格	320g × 15
JANコード	4902084031573
原材料名	柚子（国産）、青唐辛子、食塩 / 酒精
賞味期間	360日
温度帯	常温

使い易く、保管に便利な容器にパックしています。
寄せ鍋やうどん、そば、焼き鳥、おでんなどに
幅広くご使用ください。



テーオー食品株式会社

東京都豊島区南長崎1-2-4
TEL：03-3952-1381

テーオー食品

検索

<https://www.to-foods.com/>

色々な料理に使えて、アイデア次第で様々な料理に活用していただけます。

鶏炭火焼き



うどん



スープ



おでん



たこ焼き



焼き餃子



柚子こしょう風味の
ペペロンチーノ



鶏肉の柚子こしょう
巻き

【材料／1人前】

スパゲッティ	100g
にんにく(みじん)	4g
コンソメ	3g
A 柚子こしょう	6g
茹で汁	30g
オリーブ油	20g
貝割れ大根	3g
パセリ(みじん)	適量
レモン	適量

【作り方】

- ①貝割れ大根は根を切り、ばらしておく。
- ②スパゲッティを茹でる。
- ③Aを合わせる。
- ④フライパンにオリーブ油を熱し、にんにくを炒め、香りが立ってきたら、茹でたスパゲッティと③を加えて全体に絡めるように炒め合わせる。
- ⑤器に④を盛り付け、貝割れ大根とパセリを散らし、レモンを添える。

【材料／1人前】

鶏むね肉	110g
柚子こしょう	10g
スティックチーズ	15g
人参(スティック)	6g
いんげん(茹で)	6g
塩	2g
サラダ油	適量

【作り方】

- ①鶏むね肉の筋を切り、肉たたきで叩いて大きく広げる。
- ②柚子こしょうを塗り、いんげん、人参、チーズを乗せ巻き込み、タコ糸で縛る。
- ③肉の表面に塩を振る。
- ④フライパンにサラダ油を引き、鶏肉をロールのままフライパンに入れて中央に火が通るまでしっかりと焼く。
- ⑤焼きあがったらタコ糸をはずし、輪切りにカットする。



テオー食品株式会社

東京都豊島区南長崎1-2-4
TEL : 03-3952-1381

テオー食品

検索

<https://www.to-foods.com/>