2日食べないと禁断症状

ケーオーのやみつき 辛味噌1.2kg

KEIO SANGYO

■形態：6本×2合
■規格：1.2kg/本
■添加物表示：調味料（アミノ酸等）、増粘剤（加工でん粉、キサンタン）、着色料（カラメル、紅麹）
■アレルギー物質：小麦、ごま、大豆、りんご
※加熱調理の必要はありません。

商品特徴

こってりとした味噌に
マイルドな辛味の唐辛子と
旨みたっぷりのにんにくをくわえています。

価格

円/本



居酒屋 様

全てのメニューがやみつきに！



「やみつき辛味噌」を1人1皿つけてあげるだけ！

▼

どんな料理にもつけて食べてくれる！

▼

やみつきになるピリ辛だから
料理もビールもオーダーが増える！



韓国風ピリ辛おにぎりで
シメメニューを増やしませんか？

白ごはんにやみつき辛味噌を
1割程度混ぜ込み、水の代わりに
ごま油でにぎり、韓国海苔で巻くだけ！



スティック野菜を
10倍おいしく！

生野菜をさらにおいしく
してくれます！
夏は、氷に盛り付けて
清涼感アップ！

焼鳥店 様

新メニュー！





「塩」「タレ」「辛味噌」

素焼き後、
やみつき辛味噌を
ぬって少し炙れば
香ばしさアップ！

塩焼きの皿に
添えるだけで
新しい味が
楽しめる！



焼肉店 様





辛味噌ダレやみつきホルモン

混ぜて出すだけ！ホルモンがおいしくなる！

ホルモン重量の
約20％量を
からめています。

テーブル
調味料と
しても！



ケーオー産業株式会社
TEL：０８９８－２５－３４３１（代）　お問い合わせ先
www.keio-sangyo.co.jp

ラーメン店様

うまい。うまい。うまい。うまい。うまい。
うまい。うまい。うまい。うまい。うまい。

うまさ × 10倍

※とんこつ、味噌ラーメンにおすすめです。



カフェ・喫茶店様

韓国風ランチも簡単に！



韓国風
ピリ辛ナムル丼

材料
- ケーオーのやみつき辛味噌 20g
- ケーオーのビビンバナムル 50g
- 温泉卵
- 白ごはん



韓国風
厚揚げと野菜のポッカ
（炒める）

材料
- ケーオーのやみつき辛味噌
- ケーオーの揚げ出し豆腐
- 玉ねぎ、キャベツ、にんじん

これらの材料を炒めるだけ！

カラオケ店様



とんかつ店様



たれのバリエーションが増える！

レストラン様



いつもの丼にかけるだけ。
味噌のピリ辛焼鳥丼



写真は、焼鳥丼にかけています。

和食店様

いつもの料理を
いつもと違う味に。

魚に適量塗って、焼くだけ。
（目安は魚重量の2割）



冷奴に適量添えるだけ。



ケーオー産業株式会社
TEL：０８９８－２５－３４３１（代）　お問い合わせ先
www.keio-sangyo.co.jp