

いろいろ使えて
簡単・本格!

家族みんなが喜ぶ♪

海老チリソース

アレンジレシピ5選

ピリッとした辛さとコクのある味わいがクセになる海老チリソース。
いろいろな料理にアレンジして、美味しくお楽しみください!



① 海老チリ (オリジナル)

2~3人分



材料

・むき海老 200g
・片栗粉 適量
・サラダ油 大さじ2
・長ねぎ(みじん切り) 1/2本
・海老チリソース 120g
・水 大さじ2

作り方

- ① 海老は片栗粉をまぶして、サラダ油で軽く揚げる。
- ② フライパンにサラダ油を熱し、長ねぎを炒める。
- ③ 香りが出たら、海老チリソースと水を加えて煮立てる。
- ④ 海老を戻し入れ、からめて完成。

② 海老チリうどん

1人分



材料

・冷凍うどん 1玉
・海老チリソース 80g
・むき海老 6~8尾
・長ねぎ(みじん切り) 1/4本
・水 100ml
・ごま油 少々

作り方

- ① 冷凍うどんを電子レンジまたはゆでて用意する。
- ② フライパンにごま油を熱し、海老を炒める。
- ③ 海老チリソースと水を加え、ひと煮立ちさせる。
- ④ うどんにかけ、長ねぎをのせて完成。

③ 海老チリ焼そば

1人分



材料

・焼そば麺 1玉
・むき海老 6~8尾
・キャベツ 80g
・ピーマン 1/2個
・海老チリソース 80g
・サラダ油 大さじ1

作り方

- ① 焼そば麺はほぐしておく。
- ② フライパンに油を熱し、海老と野菜を炒める。
- ③ 焼そば麺を加えて炒め、海老チリソースを加え炒め合わせる。
- ④ 全体からめて完成。

④ 海老チリ天津丼

1人分



材料

・ごはん 1人分
・卵 2個
・むき海老 6尾
・海老チリソース 80g
・水 100ml
・ごま油 少々

作り方

- ① 卵を溶いて、えびを加えてふんわり炒める。
- ② 器にごはんを盛り、上にのせる。
- ③ フライパンに海老チリソースと水を入れて煮立てる。
- ④ ごはんと卵にかけて完成。

⑤ 海老チリから揚げ

2~3人分



材料

・鶏もも肉 300g
・片栗粉 適量
・揚げ油 適量
・海老チリソース 100g
・長ねぎ(みじん切り) 1/4本

作り方

- ① 鶏肉に片栗粉をまぶして揚げる。
- ② フライパンに海老チリソースと長ねぎを入れ、軽く煮立てる。
- ③ から揚げを加えて、ソースを絡めて完成。

★ お料理は、イメージです。
★ お好みで、ソース量はご調整下さい。

ここが
ポイント!

海老チリソースは、炒め物・揚げ物・丼・麺類など
さまざまな料理に使える万能ソースです!

・おすすめの使い方・

- ✓ 白身魚のチリソースがけ
- ✓ 春巻きのディップソースに
- ✓ 野菜炒めの味付けにも!



あみ印食品工業株式会社

東京都北区東田端1-6-2
TEL 03-3894-4161
FAX 03-3810-0717
URL <https://www.amibrand.co.jp>