

商品名	概要	内容量	販売価格(税込)
爽やかな風味♪ バクチャーラー油	独特の香りがくせになるバクチャーを玉葱とピーナッツと一緒にペーストにごま油、にんにく、唐辛子を入れておつまみ感覚で食べられる食感にしました。 温かいご飯にのせて、おにぎりの具、うどんのつゆ、生野菜、焼魚、焼肉、餃子、豆腐、蒸鶏、ラーメン、雑炊などにかけて混ぜてお召し上がり下さい。	130g	¥680
辛し明太子の パーニャカウダ	にんにくを牛乳で煮込み、アンチョビとオリーブオイルで造った本格派のパーニャカウダに辛明太子を練り込みました。 人参・セロリ・アスパラ・ブロッコリーは温野菜で、きゅうり・かぶ・パプリカは生野菜のままつけて、焼き上げたパンに塗ってお召し上がり下さい。容器に移してラップしてレンジで温めてからお召し上がり下さい。	150g	¥570
バジル&ゴルゴンゾーラの パーニャカウダ	にんにくを牛乳で煮込み、アンチョビとオリーブオイルで造った本格派のパーニャカウダにバジルとゴルゴンゾーラチーズを練り込みました。 人参・セロリ・アスパラ・ブロッコリーは温野菜にして、きゅうり・かぶ・パプリカは生野菜のままつけて、焼き上げたパンに塗ってお召し上がり下さい。容器に移してラップしてレンジで温めてからお召し上がり下さい。	150g	¥570
トマトマヨネーズ風 オーロラソース	厳選したマヨネーズにマイルドなトマトソースを練り込みバジル、オレガノ、ローレルなどのハーブを加えて仕上げました。 フライドポテト・エビフライ・牡蠣フライ・温野菜などのディップソースとして、サラダスパゲティなどは一緒に和えてお召し上がり下さい。	180g	¥500
お弁当の味方♪ とり重のたれ	本みりん、酒、醤油、三温糖と鶏の旨味を練り込んだまろやかな甘みとコクのあるたれに仕上げました。ほかほかご飯に刻みのりを敷き、フライパンで鶏肉を焼き、焼き上がったところにたれを絡ませてから乗せ、残ったたれをそのままかけて完成です。お弁当に最適！	200g	¥450
カレー味の焼き鳥のたれ	本みりん、酒、醤油、三温糖と鶏の旨味を練り込んだまろやかな甘みとコクのあるカレー味のたれに仕上げました。 鶏肉を一口大に切り、油を敷きフライパンやグリルなどでそのまま焦げ目を付くくらいに焼き上げ、たれを絡めてから少しだけ焼いて完成です。	200g	¥450
ガーリックカレーマヨネーズ風 ソーセージのたれ	ソーセージの味を引き立てるようソーセージにんにくに旨味たっぷりのカレー味の調合スパイスを加え、まろやかなマヨネーズで和えました。 茹でたソーセージのディップソースとしてお召し上がり下さい。フライドポテトや温野菜などにも美味しいソースです。	200g	¥500
スパイシーで爽やか♪ ダンドリーチキンソース	濃厚なバターでにんにく、生姜をゆめ、ヨーグルトとケチャップとまろやかななほちみつを加え秘伝のスパイスで仕上げました。 《作り方》(2人前) 大きめにカットした鶏肉300gに対してソース60gをビニールに入れて良くもんで、20分～30分漬込みます。 フライパンで中火でフタをしながら、こんがり焼き上げて完成です。本品で鶏肉1kg(約6～7人前)が出来ます。	200g	¥500
居酒屋の味！ まるごとキャベツだれ	たっぷり醤油にごま油を加えにんにく、生姜、こまを和えました。あの居酒屋で食べた味に仕上げました。 《作り方》 一口大にカットしたキャベツと一緒にたれを絡ませれば出来上がりです。きゅうりにも良く合います。	200g	¥450
炭焼風焦がしにんにくとバターの 焼き鳥のたれ	本みりん、酒、醤油、三温糖に鶏の旨味を加え、にんにくと濃厚なバターを練り込みました。 《作り方》 鶏肉を一口大に切り、油を敷きフライパンやグリルなどでそのまま焦げ目を付くくらいに焼き上げ、たれを絡めてから少しだけ焼いて完成です。鶏肉はもちろん、豚肉・チーズ・ゆで卵・チャーハン・ゆで卵などにも使え、まるで炭で焼き上げたような風味の本格派焼き鳥のたれ。	200g	¥450
手軽にお家で南国気分♪ ナシゴレンソース	「ナシゴレン」とはインドネシア語でナシは「飯」、ゴレンは「揚げる」の意味。実際は炒めて作るインドネシア風のスパイシーなエスニックチャーハン。 《作り方》(2～3人前：むきエビ50g・卵2個・ご飯(360g～400g(茶碗約2杯))・ナシゴレンソース100g) フライパンに油を敷き、目玉焼きを作り、別の皿に移しておきます。エビを炒めてから、ご飯を入れて良くほぐし、ナシゴレンソース100gを加え、よく炒めて出来上がり。	200g	¥500
手軽にお家で南国気分♪ 炒めて作るピリヤニ風ソース	ピリヤニとはインドの国民的炊き込みご飯。本品ではピリヤニが簡単に作れるよう炊いたご飯と一緒に炒めて作れるように仕上げました。 《作り方》(約6人前) フライパンに油を敷き、鶏肉を炒め、ご飯1人前約150gに対して本品を30g加えてよく炒め、目玉焼きを乗せれば出来上がり。	200g	¥600
手軽にお家で南国気分♪ ガバオ(タイ風鶏肉のバジル炒め ご飯)	ホーリーバジル、鶏肉、玉葱、ピーマンを鶏油で炒め、魚醤とオイスターソース、秘伝のスパイスで煮込みました。温かいご飯にそのままのせて、または、別の容器にあげかえレンジで温めてからご飯に盛りつけ、目玉焼きをトッピングすれば本格ガバオの出来上がりです。おにぎりの具、焼きそば、野菜炒めに入れてアジアン気分アレンジも出来ます。	200g	¥600
アンチョビのパーニャカウダ	にんにくを牛乳で煮込み、アンチョビとオリーブオイルで造った本格派のパーニャカウダに仕上げました。 人参・セロリ・アスパラ・ブロッコリーは温野菜にして、きゅうり・かぶ・パプリカは生野菜のままつけて、焼き上げたパンに塗ってお召し上がり下さい。容器に移してラップしてレンジで温めてからお召し上がり下さい。	150g	¥570
無敵のうまさ♪ にんにく醤油たれ	たっぷりのにんにくと赤ワインとブランデーを加え、濃口醤油で仕上げました。 《作り方》 焼き上げたハンバーグにそのままかけてお召し上がり下さい。その他、にんにくチャーハン、鶏の唐揚げのたれ、野菜のにんにく炒めなどにも使える逸品です。	200g	¥500
ピリッと辛口！！ 黒胡椒ソース	粗挽きの黒胡椒に炒めたにんにくとトマトを加え特製和風ソースで煮込みました。 《作り方》 焼き上げたハンバーグにそのままかけてお召し上がり下さい。その他、黒胡椒チャーハン、鶏の唐揚げのたれ、野菜炒めなどにも使える逸品です。	200g	¥450
ごはんがすすむ♪ 生姜焼きのたれ	厳選した生の生姜をすりおろし、醤油とみりん、りんごに砂糖を加えさっぱりとりんご酢を加えました。 《作り方》(1人前：豚小間・豚ロースを100g・玉葱スライス1/2個) 豚ロース肉とたれ大さじ2を入れ良く揉み、10分程度漬込み、両面を焦げ目がつかまでしっかりと焼き上げ、玉葱を入れてもう一度弱火でたれを入れ良く絡めて、キャベツを添えて完成です。	200g	¥400
喫茶店の味♪ 本格ナポリタンソース	厳選したトマトと是非妙な酸味、甘みと牛肉の旨味を加え、あの喫茶店で食べた昔ながらのナポリタンに仕上げました。 《作り方》(1人前：パスタ100g・ウインナー4～5本・玉葱スライス1/2個・ピーマン1個・ソース大さじ4) 茹でたスパゲティに玉葱・ピーマン・ハムなどと一緒に焼き上げソースを絡めて出来上がり。	200g	¥450
熱い情熱♪ サルサソース	旨味の強いナチュラルチーズに白ワインと秘伝のスパイスで炒めたにんにくを加え仕上げました。 容器に移してラップしてレンジで温めれば簡単に出来ます。ブロッコリー・フランスパン・トマト・じゃがいも・えび・ウインナーなどをつけてお召し上がり下さい。	200g	¥450
群馬の定番！ 濃厚ソースカツ丼のたれ	月星のどんかつソースとウスターソースを絶妙にブレンドし、トマトをたっぷり入れ、りんごなどを加え味をまろやかにし、本みりんとごらめと黒糖で甘味とこくのあるソースカツ丼のたれに仕上げました。 《作り方》 鍋に適量のたれを入れ、軽く温め、揚げたてのカツをたれに浸し、ご飯を入れたどんぶりに千切りキャベツを敷き、その上にカツを乗せて出来上がりです。	200g	¥400
男の極黒！！ 濃厚焼きそばソース	焼いたときの食欲を誘う風味にするために15種類のスパイスを絶妙に調合し、新鮮な野菜をたっぷり使い、丁寧に手作りで作った焼きそばソースにカラメルを加え、真っ黒にしました。 見た目のインパクトのあたえ、さめてもおいしい、照り、つやの残る黒い焼きそばが出来上がります。	200g	¥400