

## PariPari! PoriPori! Club!



小粒な具材がたっぷり！

自家製

# 味付けラー油



よく冷えたシャキシャキのきゅうりにたっぷりかけて！ビールにおいしい夏の一品！

### 材料

- お好みのサラダ油……………100ml (カップ 1/2 杯)
- ゴマ油……………大さじ 1 杯
- キムチ漬の素……………大さじ 3 杯



内容量 100g ¥273 (税込)

### 作り方

フライパンにサラダ油を入れて中火で熱し、箸を入れたら泡立つくらいで火を止めます。  
キムチの素大さじ 2 杯を入れてよく混ぜあわせませす。  
熱いうちにキムチの素大さじ 1 杯とゴマ油を入れてよくかき混ぜて下さい。そのまま冷めるまで待てばできあがり！

\* ご注意！：調理の際は、火傷にご注意下さい。

つけもと株式会社

TSUKEMOTO CO.,LTD. SINCE1932